REPOSTERÍA fina

Nº26 - P.V.P. 3,50 €

Decoración de:

- Tartas
- infantiles
- Galletas
- Bizcochos
- Pasteles
- Pastas
- Bombones

ARGENTINA: 8$ - MÉXICO: 28$ - E.E.U.U.: 4$

8 414090 206686 00026

Repostería Fina

Año 3 - Nº 26

REPOSTERÍA fina

SUM

Ensalada de fruta con helado

Golosos scons de nata

Cúpula de helado

Tarta semihelada de chocolate

Tarta de cerezas

Tren de los ositos

Bizcochos de anís

EDITA: GOSA C.B.

Directora Editorial
Merche Sanz

Diseñadora de tartas infantiles
Silvina Roldán

Distribución en España:
Coedis, S.A. Ctra. Nacional II, Km. 602,5
08750 Molins de Rei. Barcelona

Importador distribuidor exclusivo México:
CIRSA, S.A. de C.V. - C/ Negra Modelo, 6
Colonia Alce Blanco - Municipio Naucalpan de Juárez
53330 Estado de México
Tel.: 52-55 5360 4167 - Fax: 52-55 5360 7774
Distribución Estados: CIEM.
Distribución D.F.: UNIÓN DE VOCEADORES

Importador en Argentina:
EDILOGO, S.A.
Tel.: (011) 4 301 40 90
edilogo@edilogo-sa.com.ar
Distribución en capital: Distrired S.R.L.
Distribución en interior: DGP, S.A.

Importador para Chile:
IBEROAMERICANA DE EDICIONES, S.A.
Santiago de Chile - Chile
Tel.: 7748287 - 7748288 Fax: 7748289
Distribución en Chile: ALFA, S.A.

Distribución Venezuela:
DISTRIBUIDORA CONTINENTAL, S.A.

Distribución Colombia: DISUNIDAS, S.A.

Distribución Ecuador: DISANDES, S.A.

Depósito Legal: M-8795-2003

Administración: c/ Alcalá, 577
28022 Madrid

Impresión: IBERGRAPHIC S.L.L.

Redacción: Apartado de correos: 1072
LAS ROZAS DE MADRID, SUC. - MADRID

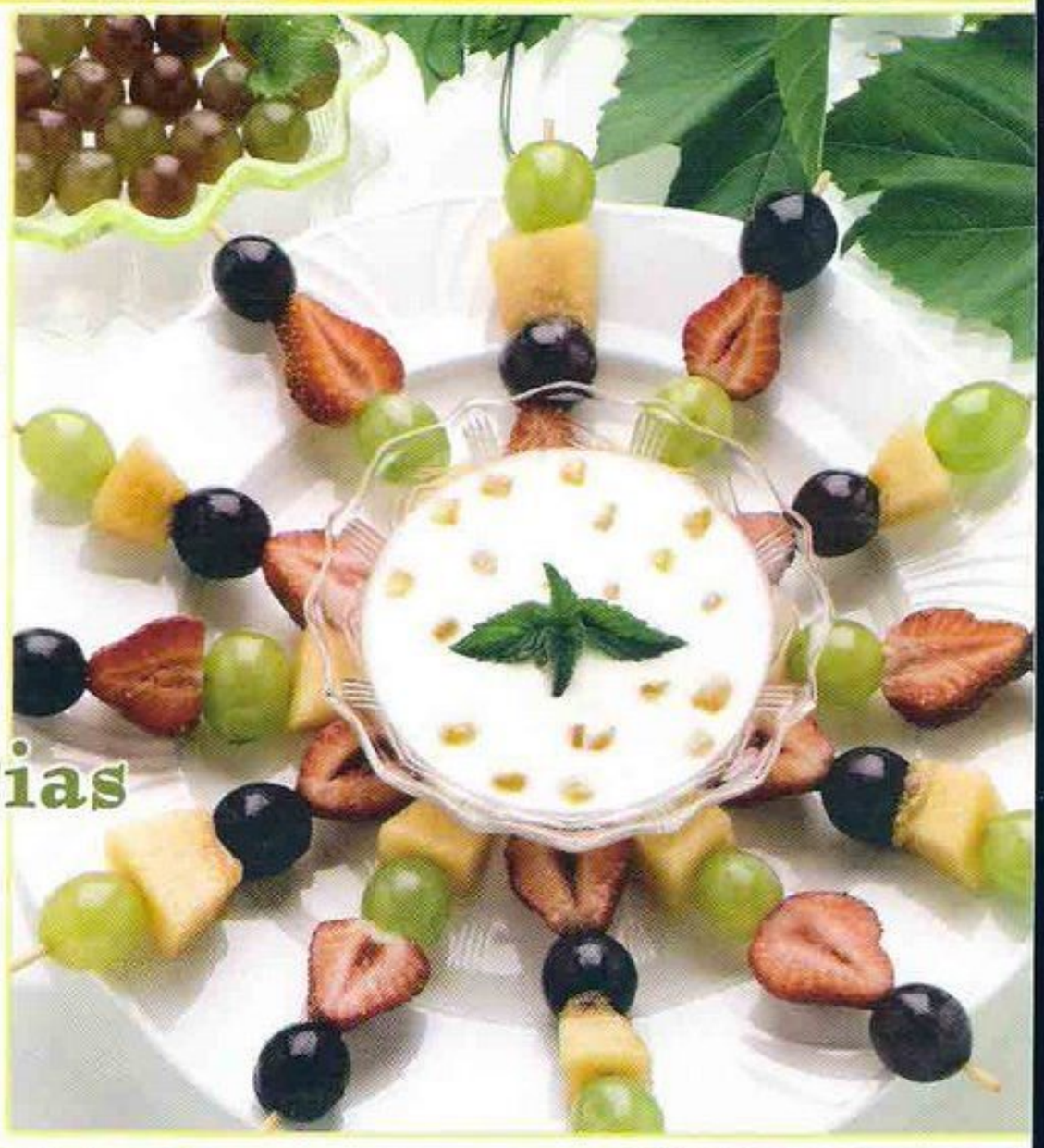
@ GOSA C.B.
30 - 8 - 05
PRINTED IN SPAIN

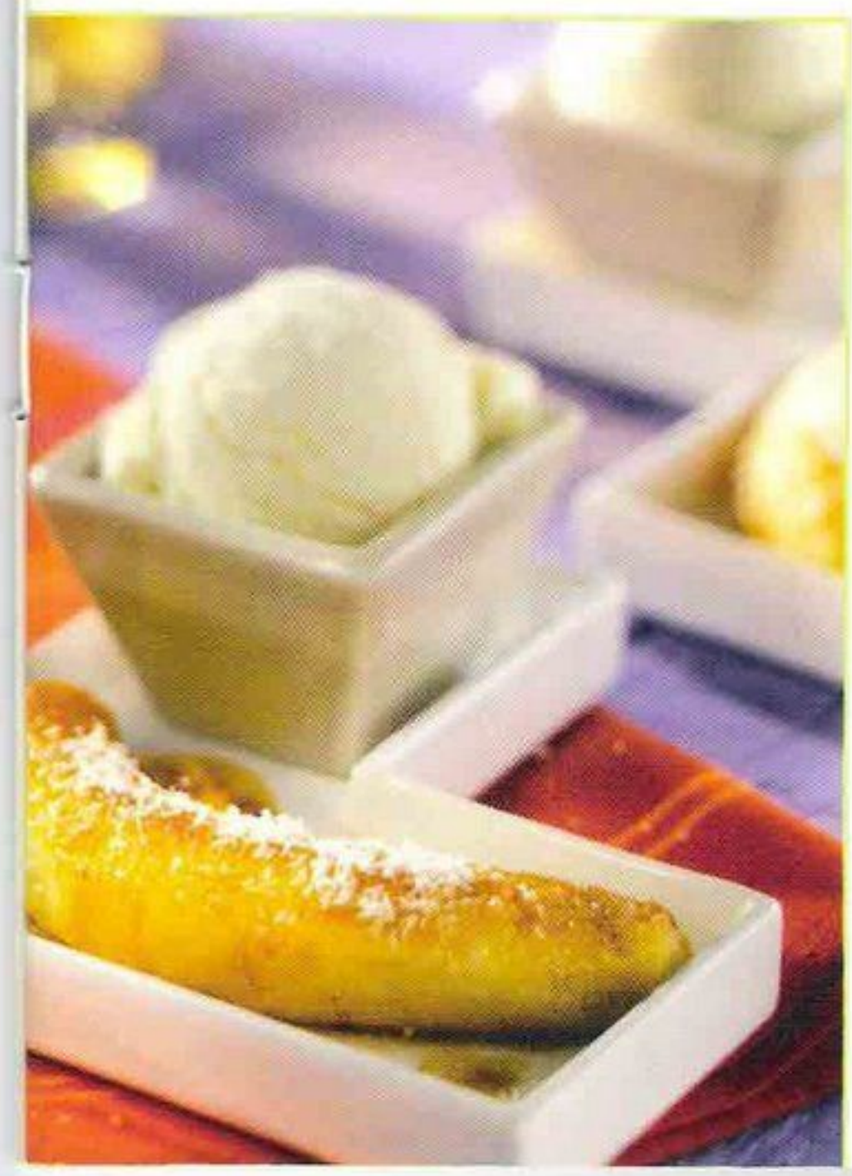
Todos los modelos, labores, fotografías, dibujos y textos son propiedad de **G.O.S.A, C.B.** y queda prohibida su reproducción total o parcial por cualquier procedimiento mecánico, informático u otro similar, requiriendo para ello la autorización expresa de la editorial.

Para consultas y pedidos de números atrasados:
Teléfono/fax: 91 631 72 04
Teléfono permanente: 626 21 68 85
e-mail: ediciones_gosa@hotmail.com

ARIO

Tarta de naranja
Sencillas tartas de queso
Pinchos de fruta al jenjibre
Delicia de cabello de ángel
Crema de manzanas
Plátano frito con tres especias
Consejos de repostería
Diccionario de repostería





Ensalada de fruta con helado de limón

Ingredientes:

- 500 gr. de helado de limón
- 4 albaricoques
- 200 gr. de cerezas
- 1 vaso de coñac
- 2 melocotones amarillos
- 4 ciruelas
- 1/2 melón
- 4 cucharadas de azúcar

Para el helado de limón

- 1/2 l. de agua
- 450 gr. de azúcar
- El zumo de 4 limones

DIFICULTAD - Media | PREPARACIÓN - 45 minutos | COCCIÓN - 5 minutos

- Elaboración

1 Para hacer el helado, hervir el agua con el azúcar durante unos 5 minutos. Filtrar a través de una gasa fina. Dejar enfriar.

2 Unir el zumo de limón y dejar reposar durante 35 minutos.

3 Pasar el jarabe por la gasa fina o por un chino y verter el compuesto a la sorbetera.

4 Cortar los melocotones, las ciruelas y los albaricoques en rodajas finitas. El melón cortarlo en daditos. Quitar el rabito a las cerezas.

5 Macerar la fruta con el coñac previamente mezclado con el azúcar.

6 En el centro de una copa acomodar el helado de limón en bolas. Y alrededor disponer la fruta en rodajas con las cerezas salpicando el conjunto.

7 Terminar colocando un poco de ralladura de limón sobre cada una de las bolas de helado.

NOTA:

- Este postre ha de consumirse en el momento, pues la fruta se oxida rápidamente.

Golosos scons

Ingredientes:

- 2 tazas de harina con levadura
- 1/3 de taza de nata
- Una pizca de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 60 gr. de mantequilla
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de levadura

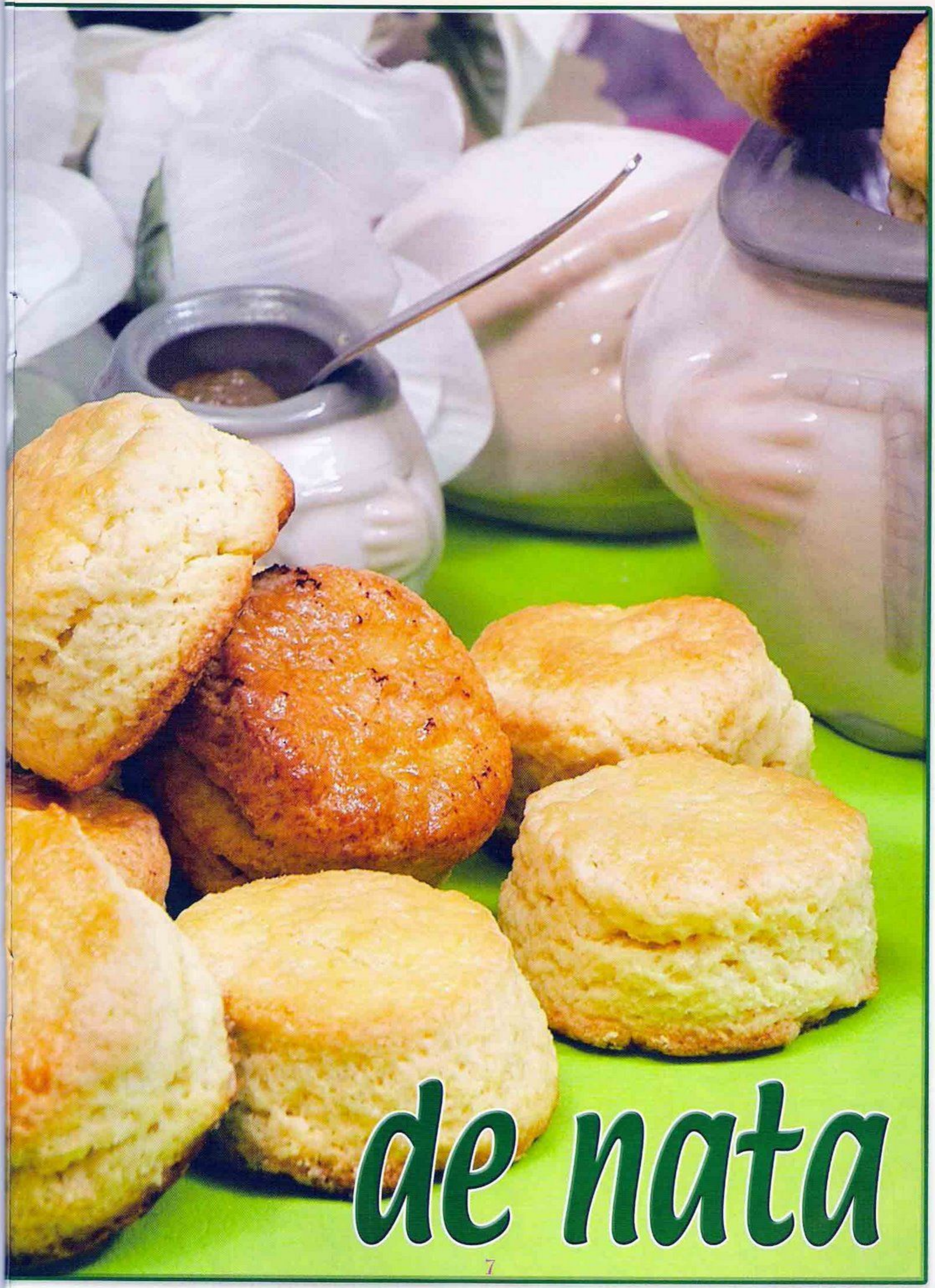
DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 20 minutos

COCCIÓN
- 15 minutos

- Elaboración

1 Tamizar la harina, la levadura y la sal. Colocar en una amasadora junto a la mantequilla fría y el azúcar.


de nata

Ingredientes:

- 200 gr. de helado de fresa
- 200 gr. de fresas
- 200 gr. de helado de limón

Para el helado de fresas:

- 1 l. de nata líquida
- 1 sobre de azúcar avainillado
- 200 gr. de azúcar
- 600 gr. de fresas

Para el helado de limón:

- 1/2 l. de agua
- 4 limones exprimidos
- 450 gr. de azúcar

DIFICULTAD - Media | PREPARACIÓN - 40 minutos | COCCIÓN - 15 minutos

- Elaboración

1 Calentar 1/4 litro de nata, unir el azúcar y mezclar hasta que se haya disuelto. Reservar.

2 Dejar enfriar y mientras poner en un cuenco las fresas limpias, lavadas, chafadas con un tenedor y ligeramente azucaradas.

3 Seguidamente añadir el resto de la nata y el sobre de azúcar avainillado. Echar todo el compuesto en la sorbetera.

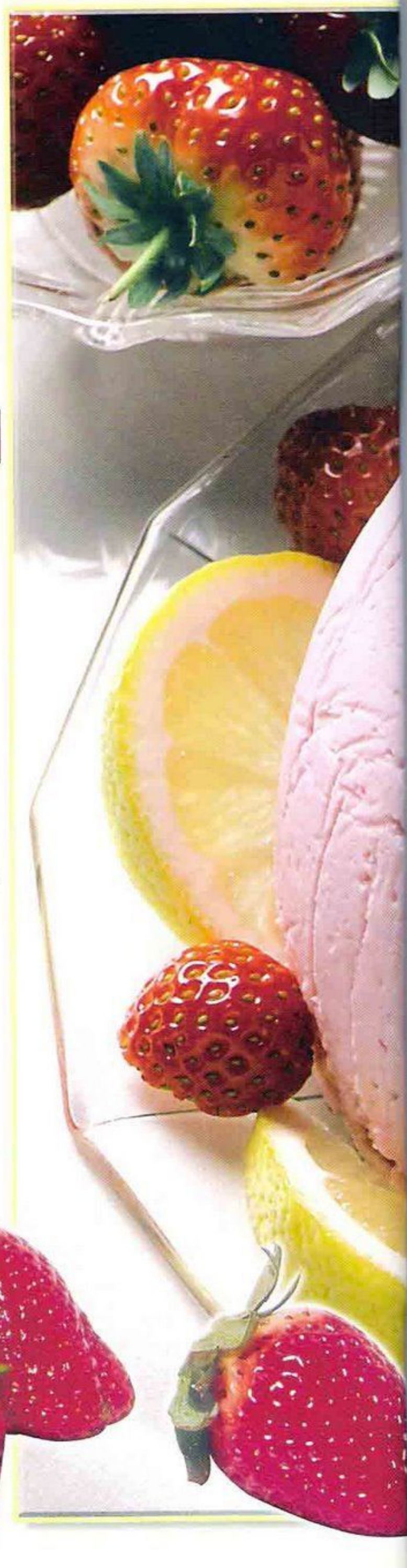
4 Para hacer el helado de limón, hervir el agua con el azúcar durante 5 minutos. Filtrar a través de un paño fino. Dejar enfriar.

5 Unir el zumo de limón y dejar reposar durante 30 ó 35 minutos. Pasar el jarabe por el paño y poner el compuesto en la sorbetera.

7 Forrar un molde de flan con una película de film transparente y verter el helado de fresas, nivelando de manera que quede uniforme.

8 En el centro poner el helado de limón. Dejar el molde en el congelador durante un par de horas.

9 Desmoldar sobre el plato quitando el film transparente. Adornar con las fresas enteras y en gajos. Disponer alrededor gajos de limón.



Cúpula de helado

con fresas y limón

Ingredientes:

- 6 yemas
- 200 gr. de mantequilla
- 100 gr. de chocolate fondant
- 5 c.c. de nata
- 200 gr. de azúcar glas
- 100 gr. de cacao amargo
- 2 cucharadas de leche

Para decorar:

- 150 gr. de chocolate fondant

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 25 minutos

- Elaboración

1 Primero derretir el chocolate fondant para la decoración y colocar en una manga pastelera con boquilla lisa.

2 Sobre una hoja de film transparente, poniendo debajo un plato bocabajo, hacer tiras con la manga pastelera. Llevar al frigoríco hasta la finalización de la tarta cuando se desmoldará fácilmente ya solidificado.

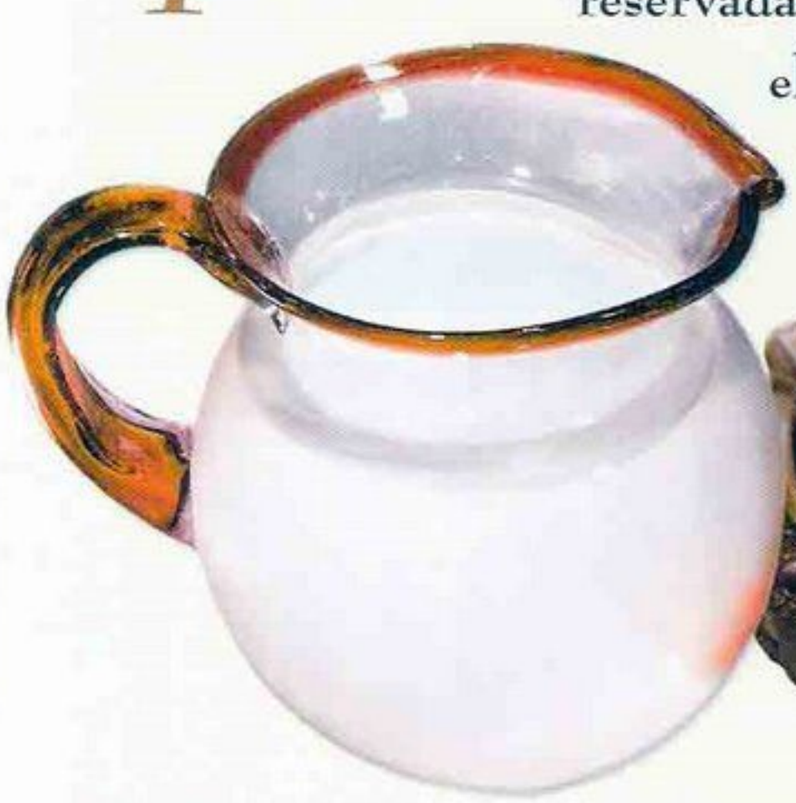
3 Batir con la batidora las yemas con el azúcar hasta que blanquee.

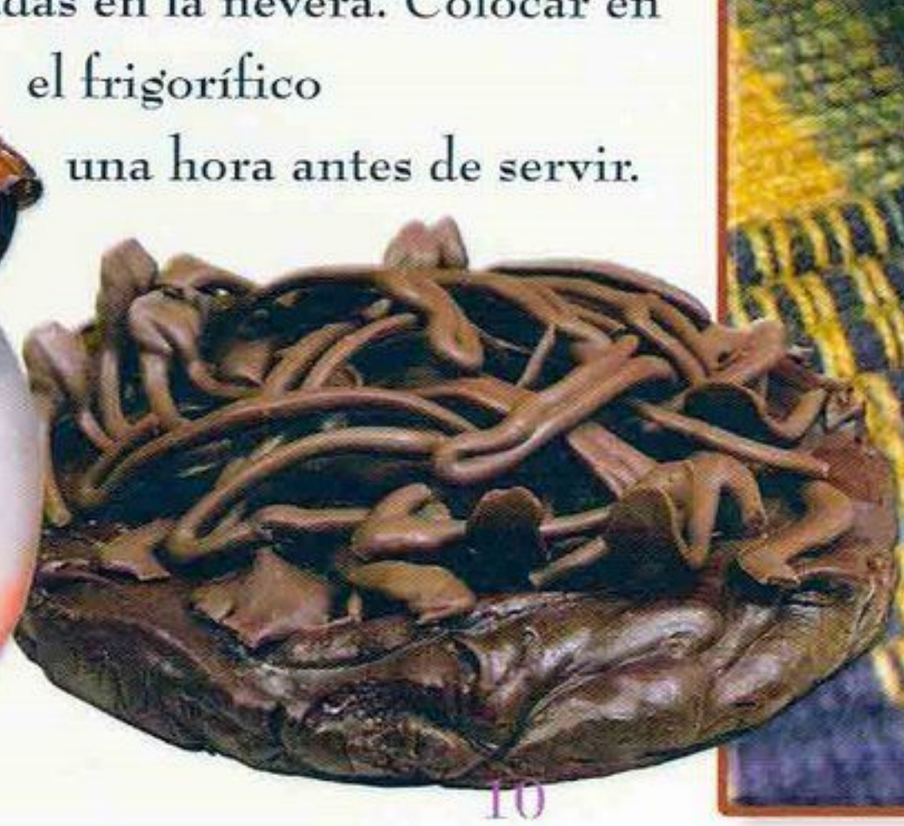
4 Aparte calentar la nata y disolver allí junto con la leche y el chocolate fondant. Reservar. Integrar la mantequilla a punto pomada junto con el cacao amargo.

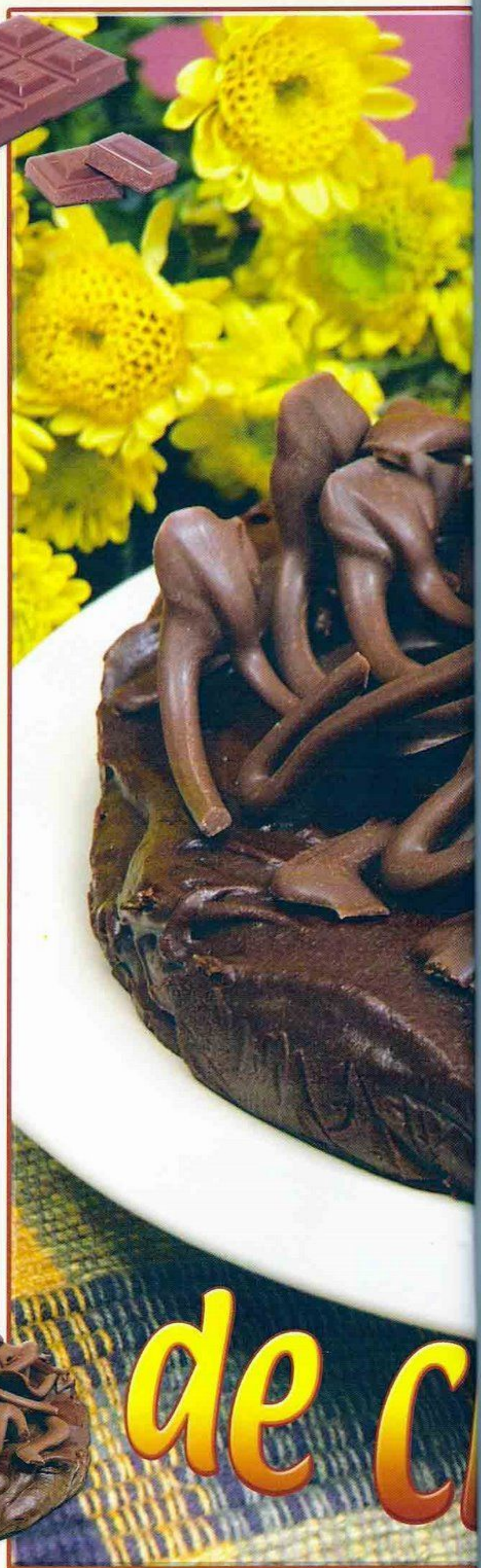
5 Agregar la mezcla de chocolate fondant y la nata. Luego añadir las yemas con el azúcar.

6 Colocar en un molde forrado con film transparente y llevar al frigorífico durante 3 horas.

7 Desmoldar y decorar con las tiras de chocolate reservadas en la nevera. Colocar en el frigorífico una hora antes de servir.







Tarta semihelada de chocolate

Con alma de mousse

Mousse de naranja

Ingredientes:

- 4 naranjas de zumo
- 4 cucharadas de azúcar
- Hojas de menta
- 3 huevos
- 1 cucharada de maicena
- Sal

- Elaboración

DIFICULTAD - Baja PREPARACIÓN - 15 minutos

1 Exprimir las naranjas. Separar las yemas y las claras del huevo.

2 En una ensaladera, batir las yemas y el azúcar hasta que la mezcla blanquee. Sin parar de remover incorporar el zumo de naranja y después la fécula.

3 Pasarlo por el chino, a otro recipiente, para que quede bien fluida.

4 Con la batidora, montar las claras a punto de nieve, con una pizca de sal.

5 Incorporarlas delicadamente en la preparación de las naranjas.

6 Repartir la mousse en recipientes individuales. Decorarlos con una hoja de menta fresca. Dejar reposar 12 horas en el frigorífico.

Mousse de limón

Ingredientes:

- 75 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 60 gr. de mantequilla
- 2 limones

DIFICULTAD - Baja
PREPARACIÓN - 15 minutos
COCCIÓN - 5 minutos

- Elaboración

1 Poner en un recipiente los huevos y el azúcar. Batir con varillas eléctricas y añadir el zumo de los limones y la ralladura de uno de ellos. Reservar.

2 En un cazo de fondo grueso, poner la mantequilla a derretir. Añadir a lo que habíamos batido anteriormente.

3 Poner el cazo a fuego lento, y sin dejar de mover, esperar hasta que llegue a ebullición.

4 Cuando esté frío, meter al frigorífico. Servir con trocitos de fruta como una manzana y/o un plátano.

Con alma de mousse

Mousse de plátano

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 15 minutos

Ingredientes:
- 1 limón
- 1 naranja
- 6 plátanos
- 300 gr. nata líquida
- 8 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de gelatina en polvo neutra

- Elaboración

1 Disolver la gelatina en el zumo de la naranja, poner en la batidora con los plátanos, el zumo del limón, el azúcar y pasar por el chino.

2 Batir la nata y mezclar junto con el compuesto anterior.

3 Poner en un molde engrasado en forma de corona, llevar a la nevera durante 4 horas al menos. Servir bien frío con fresas.

Mousse de manzana

Ingredientes:
- 1/2 kilo de manzanas
- 400 ml. de nata líquida
- 4 cucharadas de azucar
- 1/2 vasito de licor de melocotón

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 15 minutos

- Elaboración

1 Triturar las manzanas con la batidora. Cuando estén trituradas, echar la nata, el azúcar y el licor.

2 Poner en un molde engrasado en forma de corona, llevar a la nevera durante 4 horas al menos.

3 Batir de nuevo hasta conseguir una crema fina.

4 Reservar en la nevera hasta el momento de servir.

5 Repartir en copas con un barquillo dentro.

Mousse de piña

DIFICULTAD - Baja PREPARACIÓN - 15 minutos

Ingredientes:
- 1 lata pequeña de piña en almíbar
- 400 ml. de nata líquida
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 1/2 vasito de zumo de limón

- Elaboración

1 Meter todos los ingredientes, menos la piña, en un vaso de batidora y batir hasta conseguir una crema espumosa.

2 Batir la piña sin el almíbar y al terminar pasa por el chino, quitando el líquido.

3 Incorporar el batido de piña a la crema con cuidado de que no se baje mucho la mousse.

4 Repartir en cuencos y reservar en la nevera hasta el momento de servir.

Mousse de yogur

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 25 minutos

Ingredientes:

- 3 yogures azucarados
- 1/4 l. de zumo de lima
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 4 claras de huevo

- Elaboración

1 Batir los 3 yogures con la batidora hasta que espumen. Agregar entonces la leche condesada.

2 Añadir el zumo de lima. Montar a punto de nieve las claras, agregar ayundándose de una paleta de madera y de forma envolvente al compuesto anterior.

3 Poner en envases individuales en la parte más fría del frigorífico.

4 Servir con una porción de bizcocho de chocolate con nueces.

NOTA: Este postre está mejor hecho del día anterior.

Mousse de fresas

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 30 minutos

Ingredientes:

- 400 gr. fresas
- 100 gr. azúcar
- 3 claras de huevo
- 400 ml. nata

- Elaboración

1 Limpiar las fresas y triturarlas. Pasarlas por el chino para quitar las pepitas y los grumos.

2 Batir las claras a punto de nieve y añadir el azúcar.

3 Montar la nata con las varillas eléctricas. Mezclar la nata y el puré de fresas.

4 Añadir el merengue con mucho cuidado de que no baje.

5 Dejar la mousse en la nevera al menos 2 horas.

6 Servir la mousse con hojitas de menta fresca en copas de cóctel.

Mousse de chocolate

Ingredientes:

- 100 gr. de chocolate
- 3 huevos
- 85 gr. azúcar
- 400 ml. de nata líquida

DIFICULTAD - Baja

PREPARACIÓN - 20 minutos

COCCIÓN - 5 minutos

- Elaboración

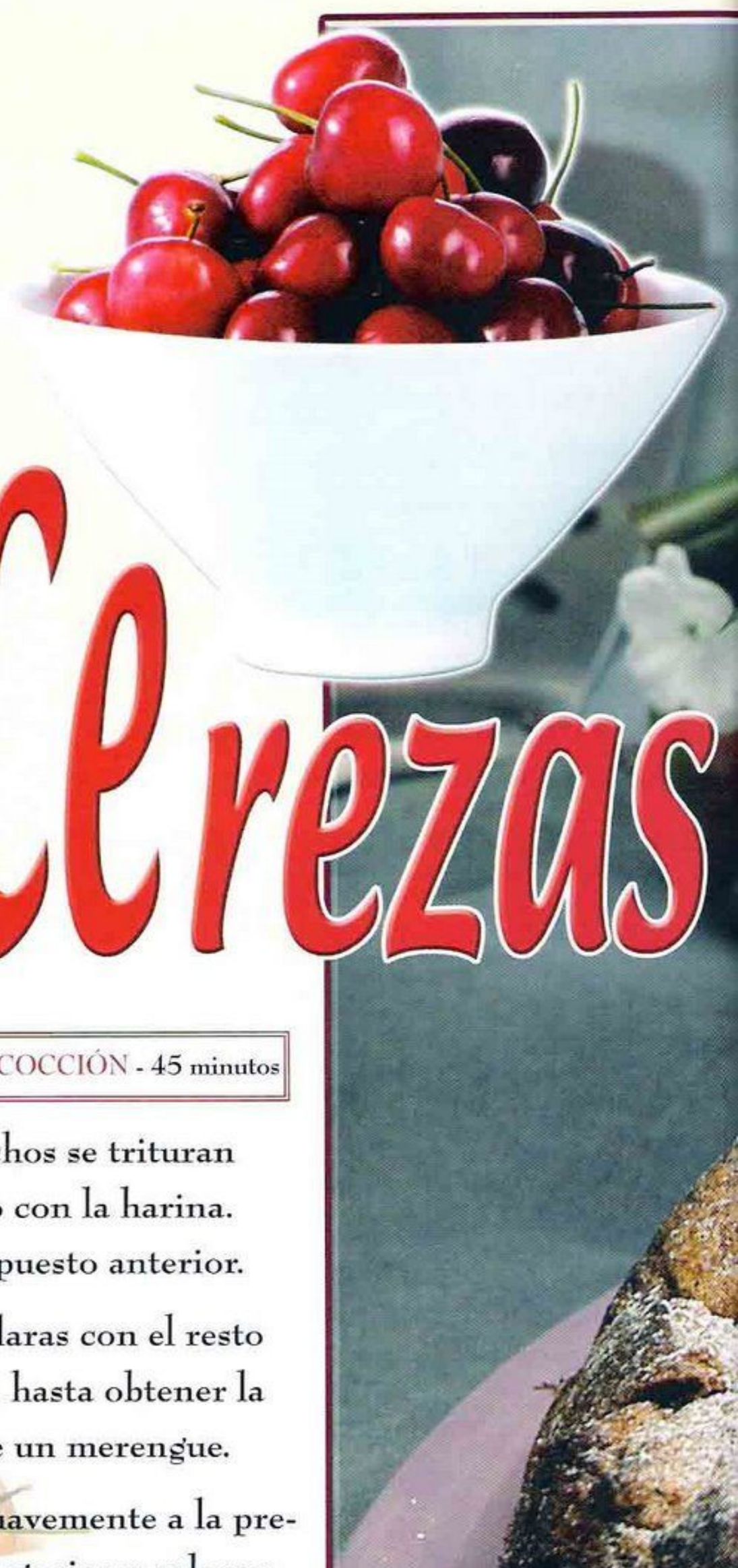
1 Derritir el chocolate al baño María, dejar enfriar.

2 Añadir las yemas batidas con el azúcar.

3 Agregar la nata y al final las claras montadas a punto de nieve.

4 Colocar la mousse en el centro de un plato, con un barquillo y adornar con coulis de frambuesas.

Tarta de Cerezas



Ingredientes:

- 80 gr. de mantequilla
- 140 gr. de azúcar
- 6 huevos
- 2 cucharadas rasas de harina con levadura
- 1 cucharadita de vainillina
- 100 gr. de chocolate
- 120 gr. de cerezas en almíbar
- 60 gr. de bizcochos duros
- 2 cucharadas de leche
- Azúcar glas

DIFICULTAD - Media | PREPARACIÓN - 50 minutos | COCCIÓN - 45 minutos

- Elaboración

1 Batir la mantequilla con 70 gr. de azúcar hasta obtener una crema blanquecina.

2 Agregar las yemas y seguir batiendo. Añadir luego la esencia. Poner el chocolate al baño María en una cazuela con las dos cucharadas de leche.

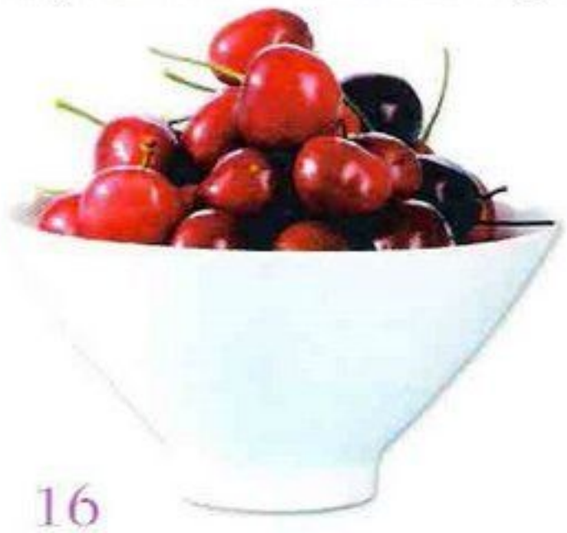
3 Agregar al batido y remover hasta que se integre. Echar las cerezas cortadas por el medio.

4 Los bizcochos se trituran mezclando con la harina. Añadir al compuesto anterior.

5 Batir las claras con el resto del azúcar, hasta obtener la consistencia de un merengue.

6 Mezclar suavemente a la preparación anterior y colocar en un molde enmantequillado de 26 cm. de diámetro.

7 Cocinar en horno suave durante 45 minutos. Dejar enfriar y desmoldar. Espolvorear toda la superficie con azúcar glas.



El tren de los ositos

Tarta base de piña

Ingredientes:

- 1 lata de piña en almíbar
- 4 huevos
- 500 cl. de nata
- 4 cucharaditas de levadura
- 2 cucharadas de azúcar
- 250 gr. de azúcar

DIFICULTAD
-Media
PREPARACIÓN
- 35 minutos
COCCIÓN
- 40 minutos

- Elaboración

1 Escurrir bien y cortar las rodajas de piña en trozos pequeños. Reservar.

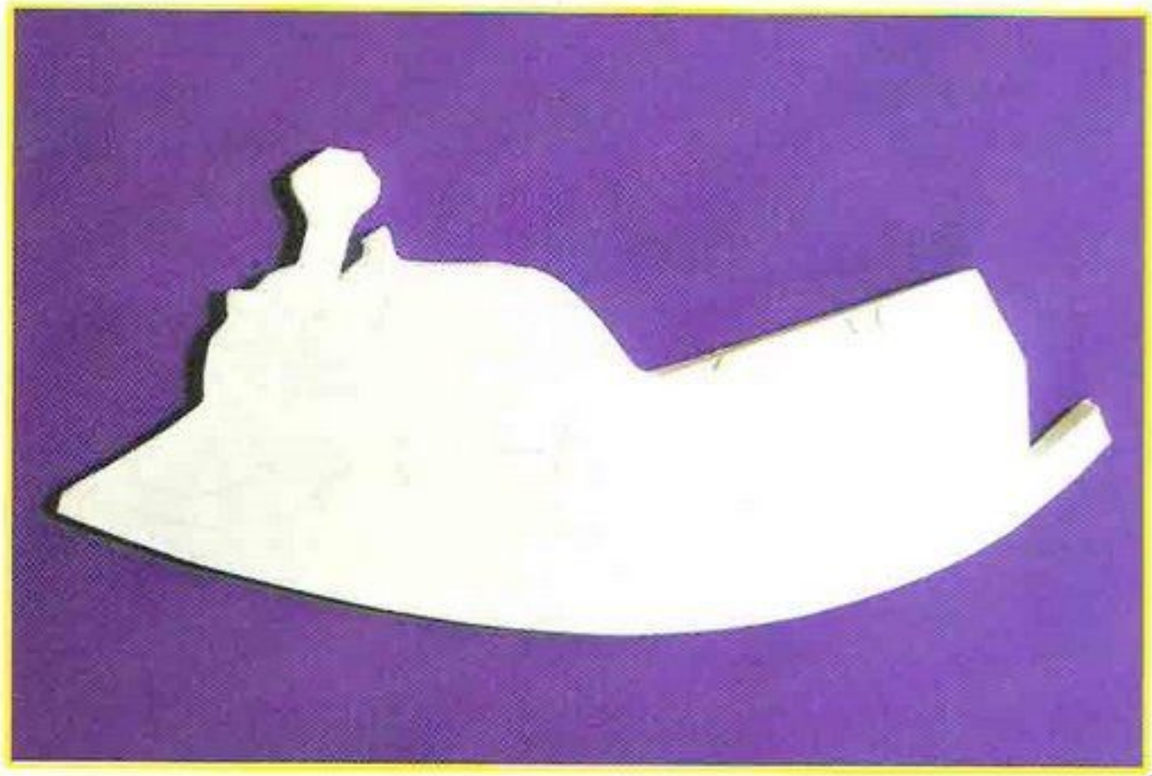
2 Batir las claras a punto de nieve, cuando estén firme añadir dos cucharadas de azúcar y seguir batiendo hasta obtener un merengue.

3 Aparte montar la nata con los 250 gr. de azúcar a punto medio y agregar las yemas de una en una.

4 Tamizar la harina junto con la levadura.

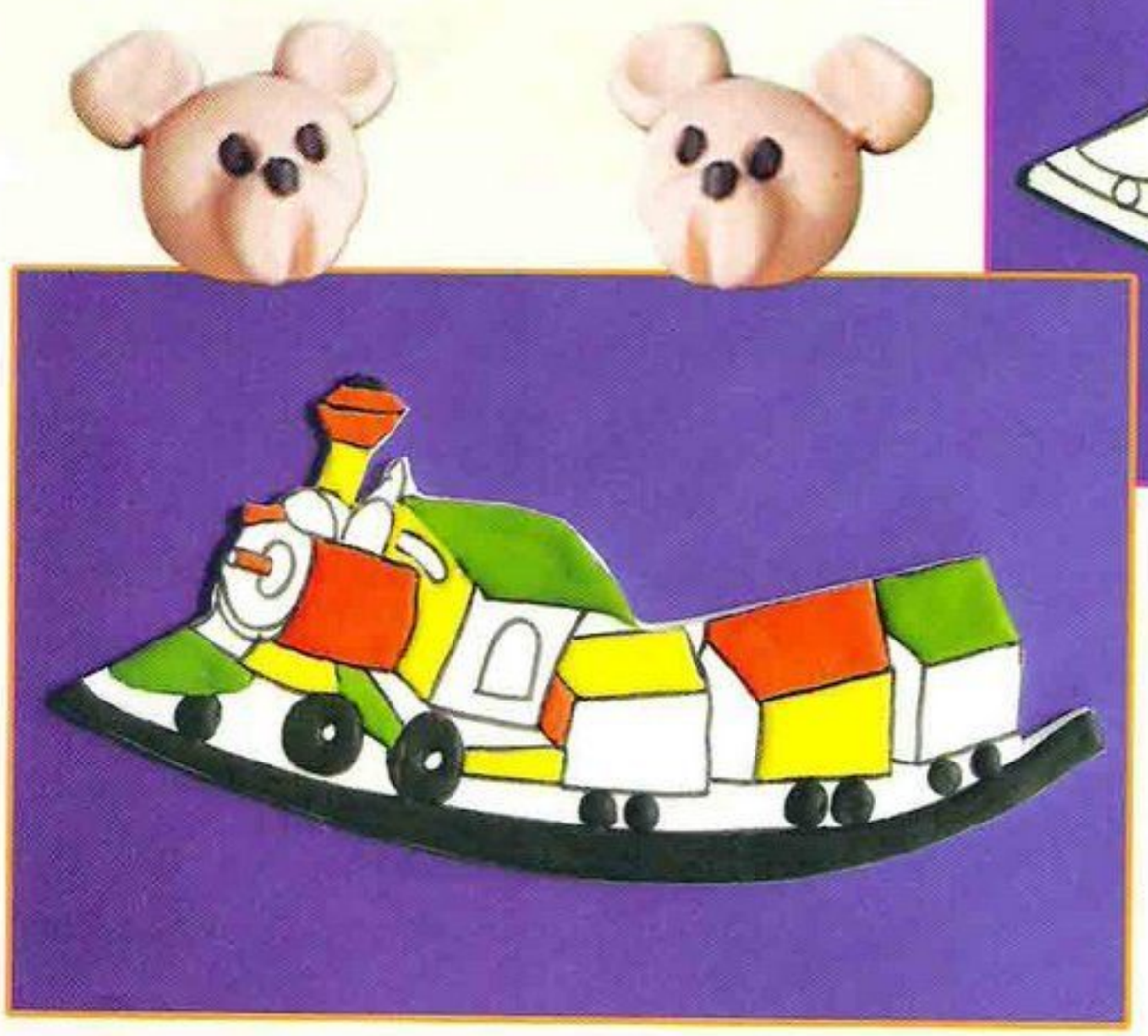
5 Unir la preparación de las claras a la nata y por último la harina con levadura, previamente mezclada con los trozos de piña reservados.

6 Cuando la mezcla resulte homogénea verter en un molde rectangular de 28 cm. de lado aproximadamente, enmantequillado y enharinado. Cocinar en horno moderado a 180º durante 40 minutos.



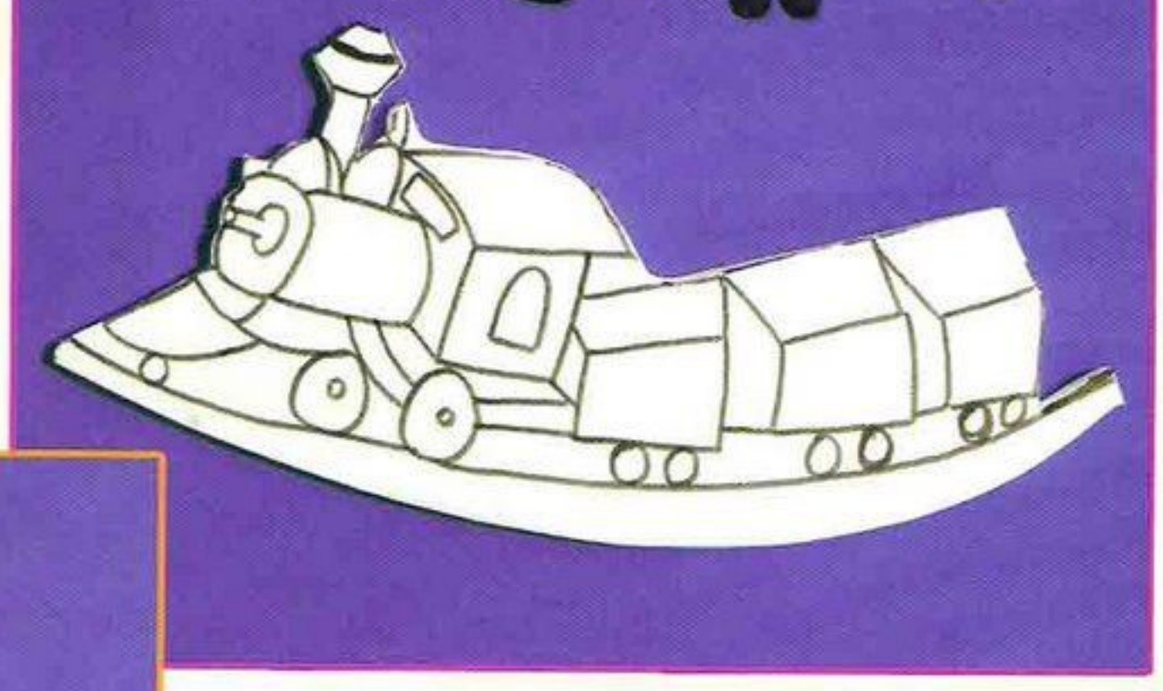
Paso 1

Cortar en glasa blanco según la plantilla. Dejar secar bien durante 48 horas. Calcar la silueta de la locomotora con los vagones.



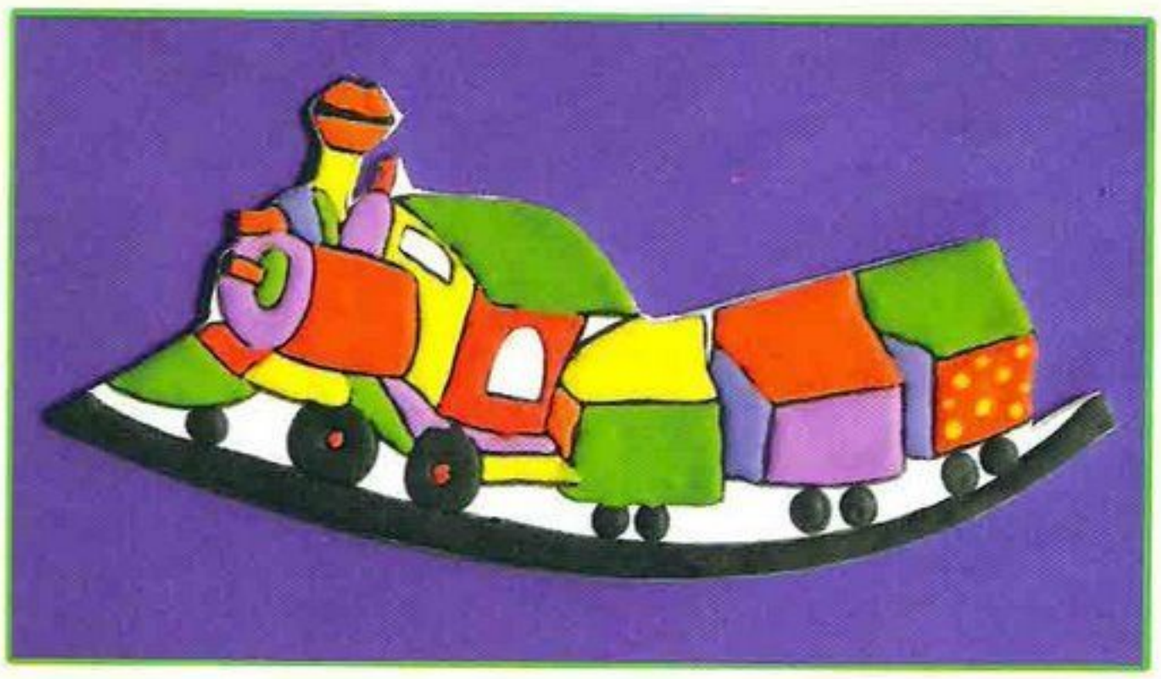
Paso 2

Remarcar todas las líneas para diferenciar bien la silueta.



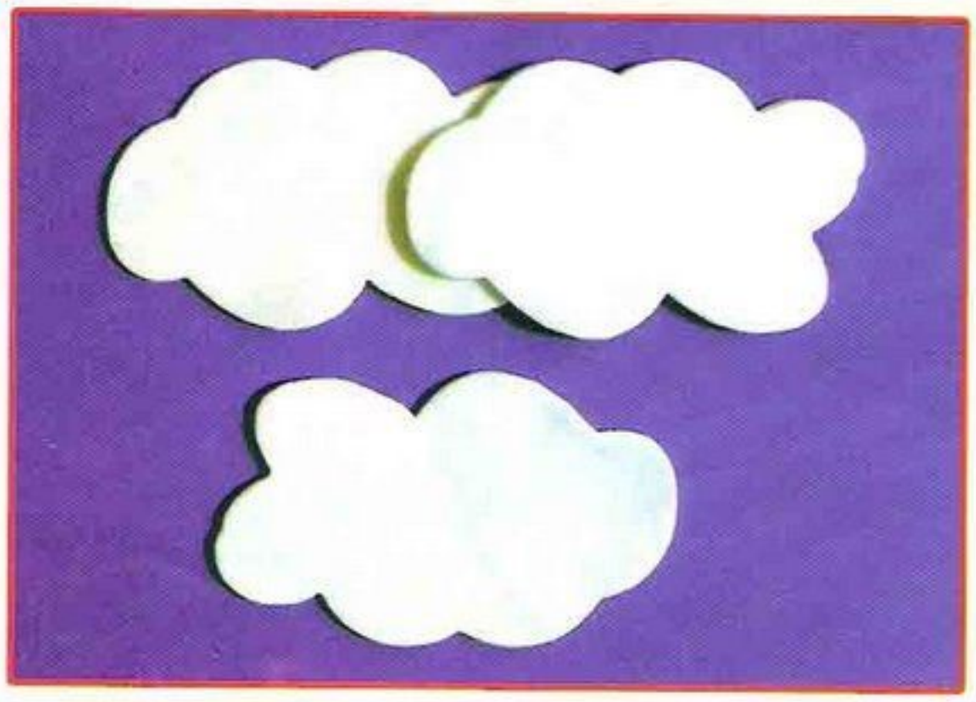
Paso 3

Preparar glasa blanca con una clara a punto consistente. Con agua caliente ir agregando gotita a gotita y seguir batiendo hasta lograr una consistencia más fluída. Así se obtiene la glasa fluída. Separar en diferentes recipientes y darles diferentes colores con colorantes comestibles. Comenzar a rellenar los espacios delimitados, formando el tren con los vagones.



Paso 4

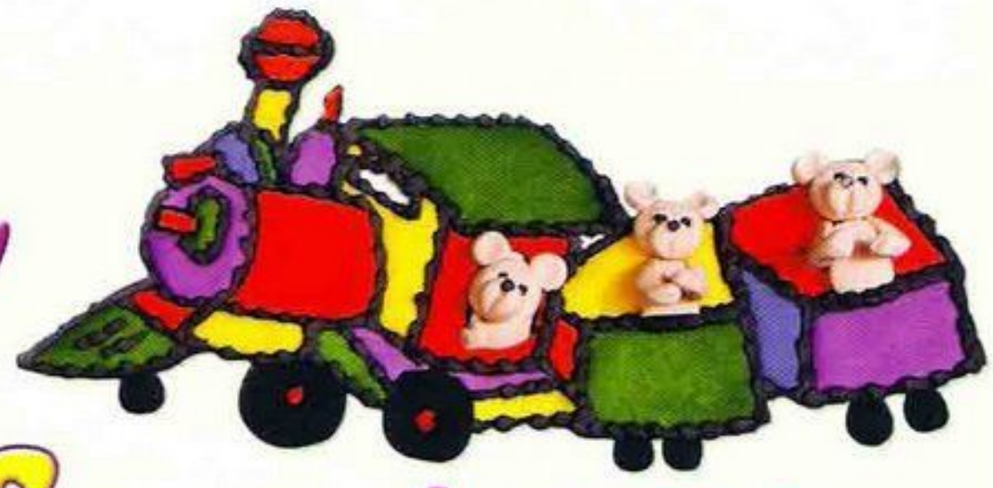
Completar todo el diseño y dejar secar 24 horas.



Paso 5

En glasa celeste cortar nubes, tambien se puede hacer con pasta de cobertura.

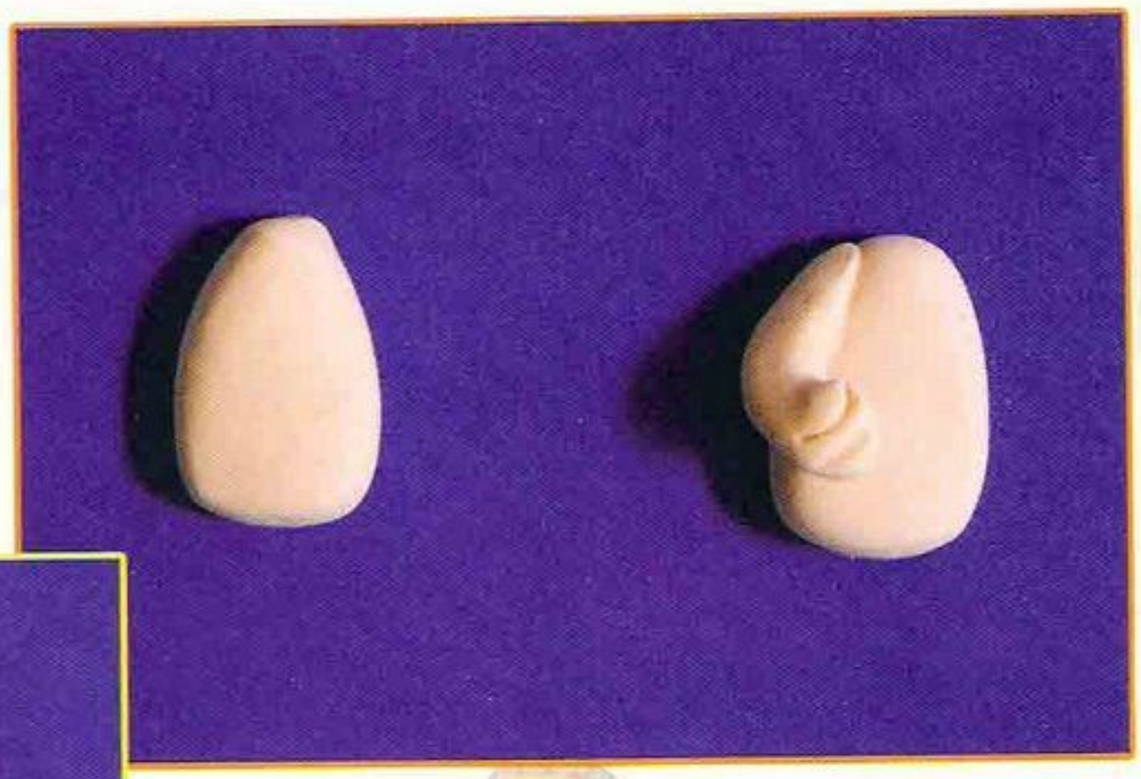
El tren de los ositos

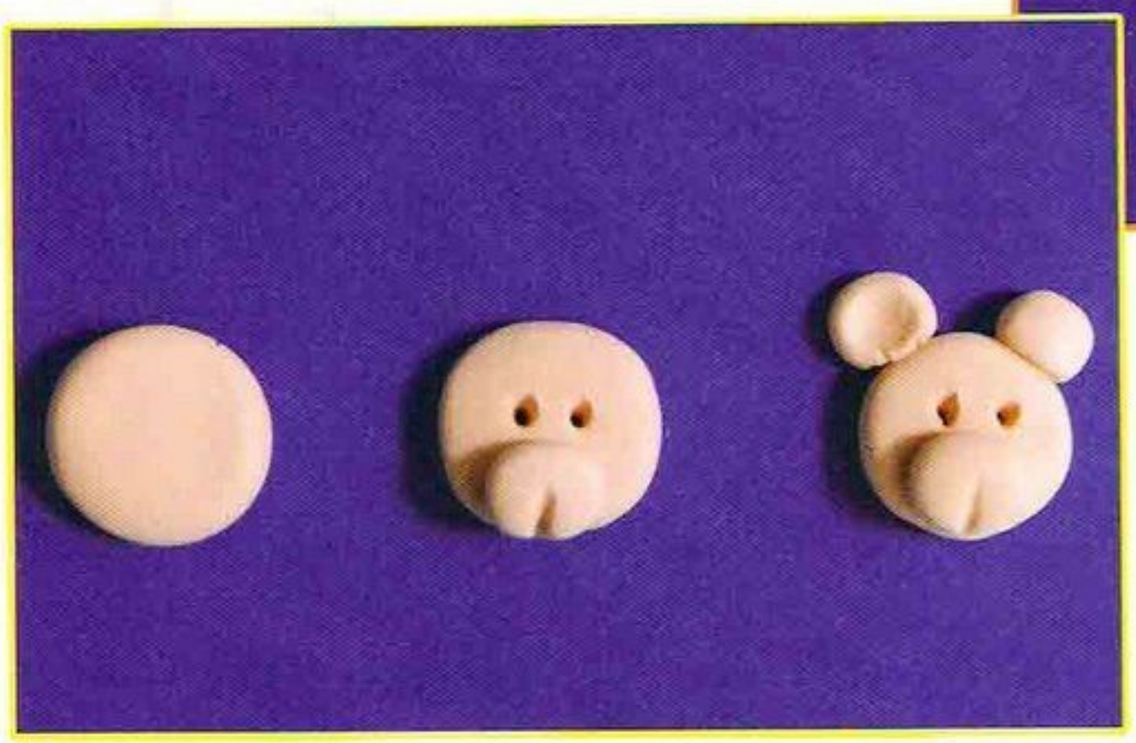


Paso a paso

Paso 6

Con mazapán, moldear un cono y aplanar para formar el cuerpo. Con dos rollitos formar los brazos marcando la separación de la muñeca, para fromar las manos.





Paso 7

Moldear con mazapán una esfera y aplanar, perforar con un palillo los ojos. Con otra pequeña esfera hacer el hocico y pegar con agua a la cara. Moldear dos pequeñas esferas y hacer las orejas, con un bolillo marcar en el centro dándole forma a las mismas.

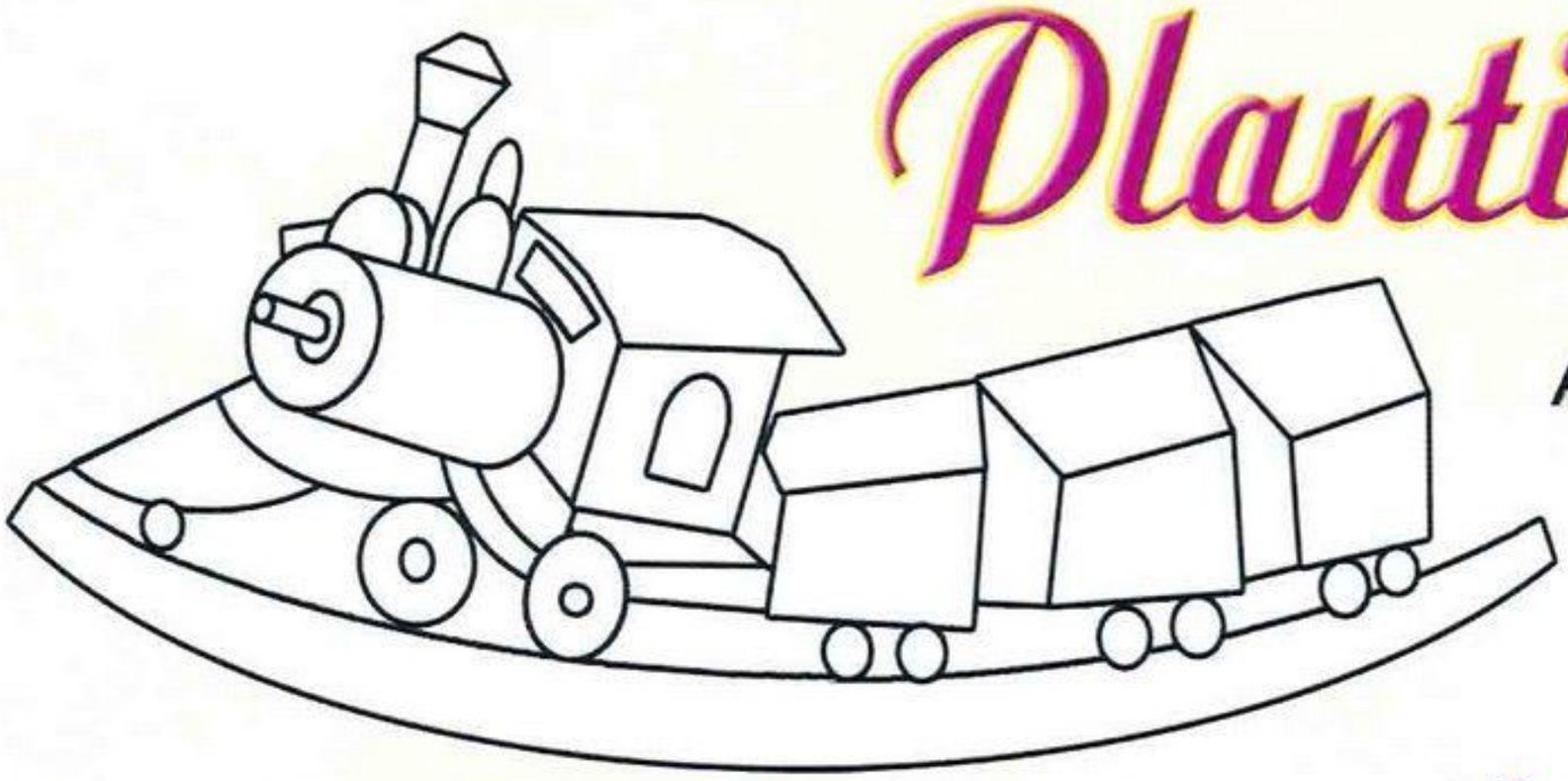
Paso 8

Pegar con glasa blanca los osos en el tren. Rebordear todos los contornos y detalles con una boquilla lisa finita con glasa negra.

Paso 9

Forrar la tarta con pasta de cobertura. Pegar la silueta del tren ya terminada y las nubes. Completar con nubes hechas con la manga y boquilla lisa gruesa, con glasa blanca. Achatar las puntas que pudieran quedar con un pincel mojado un poco con agua. Con la misma boquilla decorar el borde inferior de la tarta.

Plantilla



Ampliar al 200%

Glasa Real

Ingredientes:
- 1 clara de huevo
- 250 gr. de azúcar glas
- Unas gotas de zumo de limón o vinagre blanco

- Elaboración

Poner en un recipiente la clara de huevo, batir levemente e incorporar poco a poco el azúcar glas, hasta que espese. Añadir unas gotitas de zumo de limón o vinagre.

Glasa Dura

Ingredientes:
- 150 gr. de azúcar
- 170 c.c. de agua
- 1 cucharada sopera de gelatina sin sabor
- Azúcar glas

- Elaboración

Poner en una cacerola el azúcar y cubrir con agua, llevar al fuego hasta que tome punto de almíbar de hilo flojo. Mientras, en otra cacerola, colocar los 170 c.c. de agua y añadir la gelatina en forma de lluvia. Dejar hidratar y llevar a fuego suave hasta que esté disuelta. Una vez que el almíbar esté en su punto incorporarlo a la gelatina disuelta, mezclando bien. Dejarlo enfriar e ir añadiendo poco a poco el azúcar glas, hasta lograr una consistencia tal, que al amasarla no se pegue en la mesa. Para realizar piezas macizas se debe utilizar la masa hecha del día.

Pasta de goma

Ingredientes:
- 250 gr. de azúcar glas
- 1 cucharadita de gelatina CMC o E-466 (de venta en grandes superficies)
- 1 cucharada sopera de glucosa
- 10 gotas de vinagre
- 4 cucharadas de agua

- Elaboración

Disolver la glucosa en agua fría. Tamizar el azúcar con el cmc, incorporar el agua con la glucosa y el vinagre. Amasar sobre la mesa hasta lograr una masa homogénea. Conservar envuelta en film transparente y guardar en un recipiente hermético.

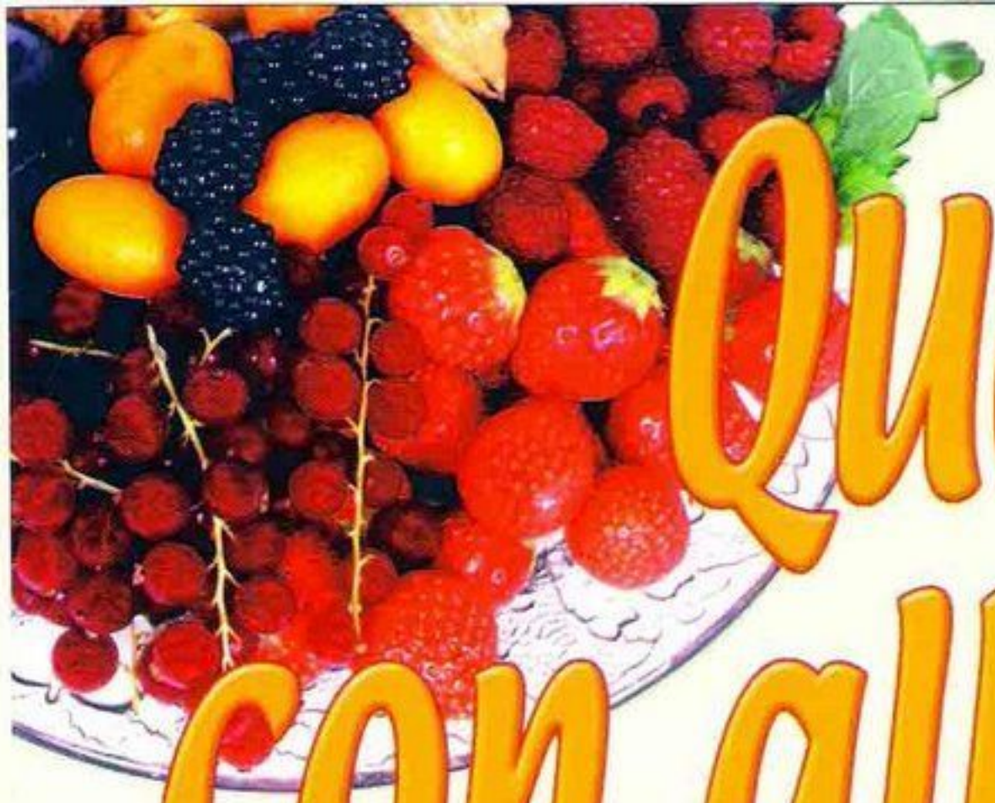
Esta pasta sirve para hacer flores, vestidos de muñecos, sombreros, etc. Recién hecha sirve para moldear también piezas macizas. Se puede dar color con colorantes alimenticios. Extender la masa con un rodillo sobre la mesa de trabajo espolvoreada de maicena, para que no se pegue a la mesa.

Pasta de Cobertura

Ingredientes:
- 1 cucharada de jarabe de glucosa
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de margarina
- 7 gr. de gelatina sin sabor
- 1 Kg. de azúcar glas

- Elaboración

Poner en una cacerola las tres cucharadas de agua, mojar la gelatina, llevar al fuego, a baño María, hasta que se disuelva bien. Agregar la cucharada de glucosa y mezclar bien, por último añadir la cucharada de margarina derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Aparte tamizar un kilo de azúcar glas y verter allí la preparación anterior, e ir echando poco a poco el azúcar. Una vez lograda una masa volcar sobre la mesa y seguir amasando con el azúcar glas hasta que no se pegue a la mesa. Estirar con el rodillo para cubrir la tarta. Nota: Para manejar con mayor facilidad la glucosa es conveniente utilizar una cuchara caliente para sacarla del bote.



Queso blanco con albaricoques y frambuesas

Ingredientes:

- 300 gr. de queso blanco
- 10 gr. de edulcorante líquido
- 4 albaricoques grandes
- 80 gr. de miel de acacia
- 1/2 cucharada de vainilla líquida
- 125 gr. de frambuesas

Para decorar:

- 1 cucharada sopera de almendras fileteadas

DIFICULTAD	- Media
PREPARACIÓN	- 30 minutos
COCCIÓN	- 10 minutos

- Elaboración

1 Batir el queso blanco, 10 gr. de miel, el edulcorante y la vainilla. Hacerlo en sorbete.

2 Enjuagar, cortar en dos y deshuesar los albaricoques. Enjuagar y secar las frambuesas.

3 En una sartén antiadherente poner a calentar el resto de la miel, y después juntar los trozos de albaricoques. Proseguir la cocción durante 5 minutos, removiendo suavemente y durante el tiempo que tarde en caramelizar ligeramente.

4 Unir con las frambuesas, remover y reservar fuera del fuego. Echar la sartén de frutas sobre los platos.

5 Poner a un lado una croqueta alargada de queso blanco escarchado y esparcir las almendras fileteadas.

buesas

Bizcochos de anís

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 25 minutos

COCCIÓN
- 15 minutos

Ingredientes:
- 2 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 3/4 de taza de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 2 cucharadas de anís en grano

- Elaboración

1 Batir en la batidora los huevos y el azúcar. Retirar y verter en un recipiente donde se echará la harina tamizada junto con la levadura.

2 Incorporar con movimientos envolventes. Agregar los granos de anís. Colocar la preparación en una manga con boquilla lisa y grande.

3 Sobre una placa de horno previamente enmantequillada y enharinada presionar la manga pastelera y hacer dos trazos juntos. Sobre estos dos hacer un tercero quedando en forma triángular la composición.

4 Llevar a horno caliente durante 10 minutos, retirar y dejar enfriar. Cortar en rodajas de 2 cm. de espesor. Dorar nuevamente por ambos lados en horno caliente durante 5 minutos. Guardar en recipiente hermético.

Bizcochos de soletilla

Ingredientes:
- 5 yemas
- 3 claras de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de maicena
- 60 gr. de harina
- 1/2 taza de azúcar glas

- Elaboración

1 Poner en un recipiente las 5 yemas de huevo y añadir 1/3 del azúcar. Batir bien hasta obtener una crema espumosa.

2 Montar las claras a punto de nieve y mezclar con el resto del azúcar y la maicena. Añadir la mezcla de la yema a la clara montada y echar la harina tamizada.

3 Meter la masa obtenida en una manga pastelera con boquilla redonda y hacer tiras de unos 6 cm. de largo en una bandeja para horno, forrada con papel barba.

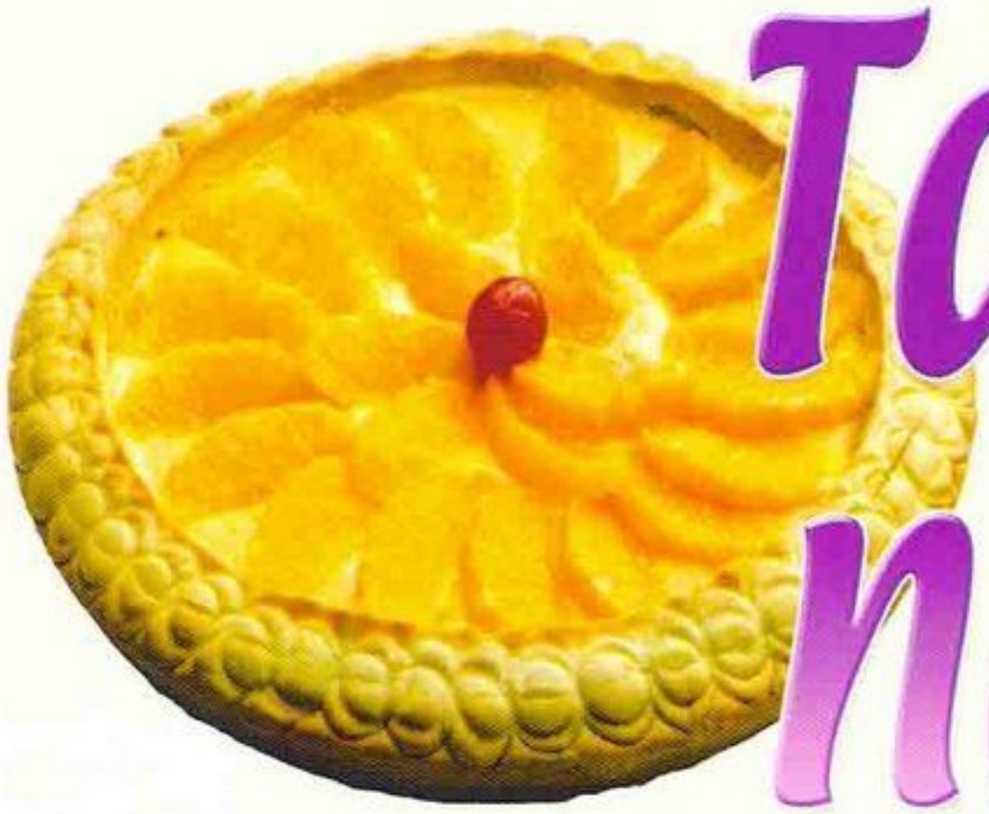
4 Precalentar el horno a 200 º y hornear durante 20 minutos aprox. hasta que adquieran un color amarillento. Dejar enfriar y echar el azúcar glas.

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 40 minutos

COCCIÓN
- 20 minutos

ochos para
mojar



Tarta de naranja

Ingredientes:

- 2 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- 1 nuez de mantequilla
- 1 paquete de pasta brisa congelada
- 1/4 l. de leche
- 3 naranjas
- Mermerlada de naranjas

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 40 minutos

COCCIÓN
- 25 minutos

- Elaboración

1 Extender la pasta descongelada y hacer un disco con el que forrar un molde desmontable untado previamente de mantequilla. Con los recortes de la pasta hacer un cordón alrededor del borde. Pinchar el fondo de la pasta con un tenedor, luego revestir con papel de plata sobre el que poner unas legumbres para evitar que el fondo se deforme durante la cocción.

2 Poner en el horno a 200º durante 15 minutos. Retirar la fuente del horno, sacar las legumbres y el papel de plata. Dejar enfriar durante media hora. Exprimir una de las naranjas y reservar el zumo. La piel ponerla a cocer con la leche.

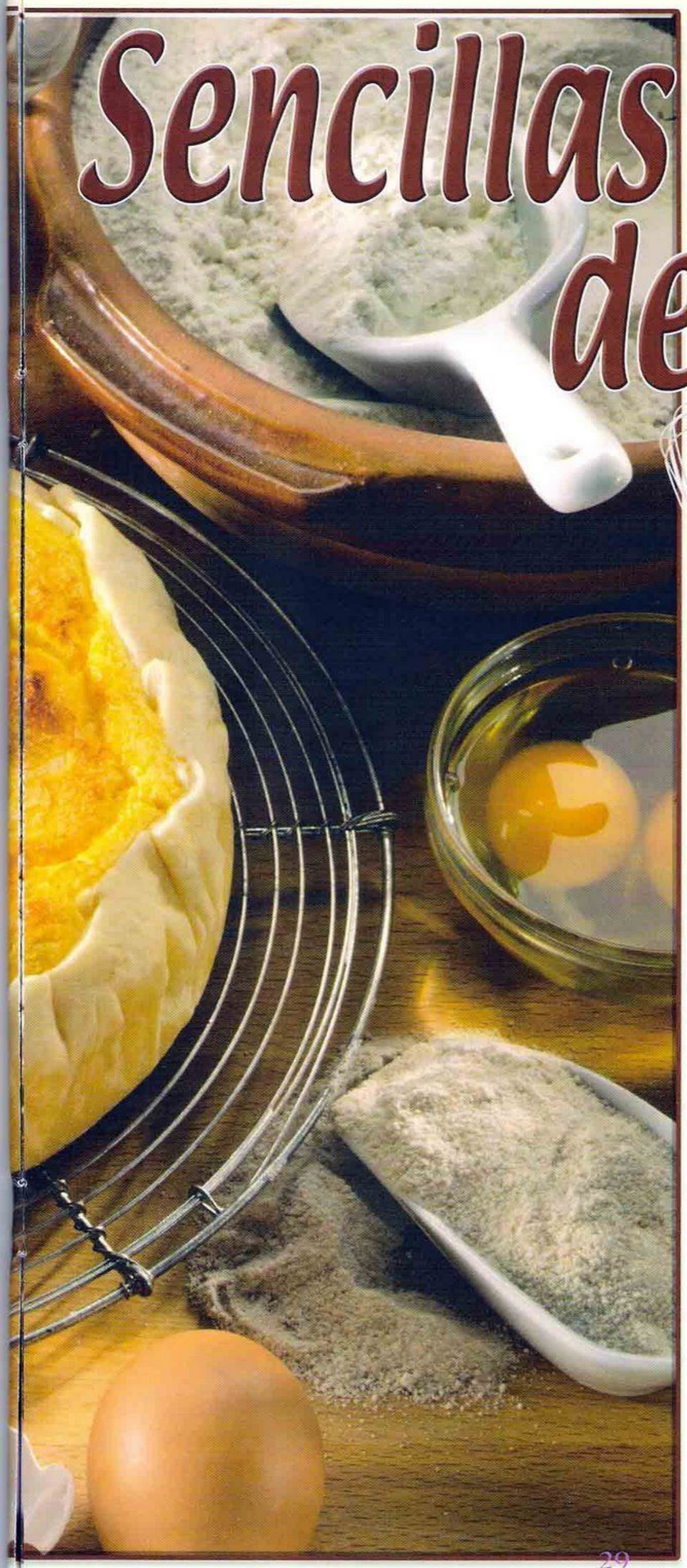
3 Mientras batir las yemas con el azúcar en un recipiente, incorporando la maicena y amalgamar bien todo. Derramar la leche sin la cáscara de naranja, hacerlo poco a poco y no dejar de batir mezclando durante todo el proceso.

4 Poner el cazo al baño María y revolver la crema con las varillas hasta conseguir una compuesto denso. Una vez apagado el fuego, añadir vigorosamente la nuez de mantequilla, el zumo de una de las naranjas y mezclar bien.

5 Mientras tanto pelar las otras 2 naranjas y sacar los gajos. Derramar la crema sobre la pasta y decorar con los gajos en forma de abanico.

6 Embadurnar con la ayuda de un pincel la mermelada desleída sobre el fuego con dos cucharadas de agua. Meter al horno precalentado a 180º durante 10 minutos. Dejar enfriar antes de servir.

Sencillas tartas de queso



Ingredientes:

- 300 gr. de pasta quebrada
- 4 huevos
- 150 gr. de queso fresco
- 1 dl. de nata
- 150 gr. de azúcar glas
- 1 huevo

- Elaboración

1 Forrar el molde de pasta, ayudándonos con una bolita de pasta para que se acople bien a las paredes.

2 Mezclar el queso, la nata, el azúcar y las yemas en un mismo bol. Batir hasta que quede homogéneo y sin muchos grumos.

3 Añadir después las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes para que no bajen mucho.

4 Pintar la pasta quebrada con el huevo batido, para así impermeabilizar la tarta.

5 Verter el relleno y cocer en horno precalentado a 190º durante 35 minutos.

DIFICULTAD	- Media
PREPARACIÓN	- 55 minutos
COCCIÓN	- 35 minutos

Sencillas tartas de queso

Tarta al horno de queso con arándanos

Ingredientes:

- 20 galletas tostadas
- Vino dulce
- 100 gr. de azúcar
- La ralladura de un limón
- Mermelada de arándanos.
- 40 gr. de mantequilla
- 250 gr. de queso fresco para untar
- 1/2 cucharada de harina
- 2 huevos

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 35 minutos

COCCIÓN
- 45 minutos

- Elaboración

1 Machacar las galletas hasta molerlas, mezclar con la mantequilla y amasamos hasta que quede un compuesto uniforme.

2 Añadir un chorrito de vino dulce y amasar de nuevo. Extender la masa en un molde de unos 25-27 cm. de diámetro.

3 Montar las claras a punto de nieve y reservar. Luego echar en una fuente el queso fresco, el azúcar, la harina, la ralladura del limón y las yemas, batiéndolo.

4 Cuando esté todo mezclado añadir las claras mezclando con movimientos envolventes y con cuidado para que no bajen mucho.

5 Echar la mezcla en el molde donde está la base de galletas. Meter al horno durante 45 minutos a 200º.

6 Mientras poner tres cucharadas de la mermelada con 6 cucharadas de agua.

7 Añadir dos o tres cucharadas de azúcar y hervir 4 ó 5 minutos a fuego lento removiendo de vez en cuando. Justo antes de servir echar la salsa de arándanos por encima de la tarta y servir.

Tarta de queso fácil

Ingredientes:

- 1 tarrina de queso para untar
- 150 gr. de nata
- Bizcochos blandos
- 1 sobre de gelatina de fresa
- 100 gr. de azúcar
- Mermelada de fresas

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 15 minutos

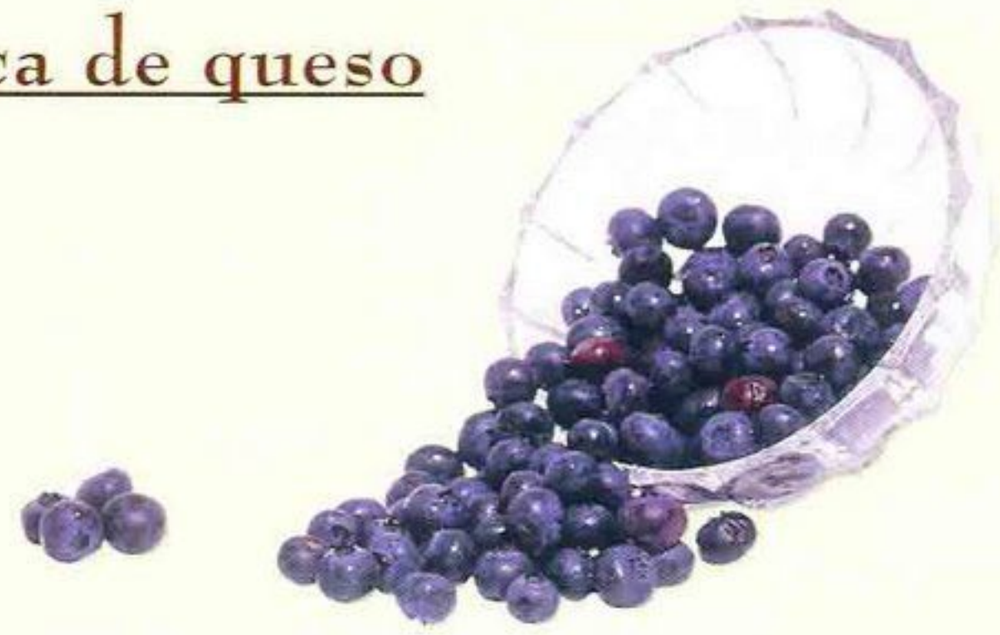
- Elaboración

1 Batir el queso con la nata y el azúcar en una batidora.

2 Añadir la gelatina de fresa una vez disuelta en un vaso de agua. Mezclar y verter todo sobre los bizcochos.

3 Adornar con mermelada de fresa toda la superficie. Servir muy fría.

Tarta fresca de queso



Ingredientes:

- 100 gr. galleta tipo María
- 50 gr. mantequilla
- 200 cl. nata
- 1/2 yogur natural
- 1/2 tarrina de queso fresco para untar
- 3 cucharadas azúcar
- Mermelada de arándanos

DIFICULTAD - Baja PREPARACIÓN - 25 minutos

- Elaboración

1 Machacar las galletas y mezclarlas con la mantequilla.

2 En un molde desmontable, colocar sobre la base y meterlo unos minutos en el congelador.

3 Montar la nata, añadiendo el azúcar, el yogur y el queso. Verter el compuesto sobre la base de galletas.

4 Llevar al congelador de nuevo durante un par de horas como mínimo.

5 Adornar con mermelada de arándanos toda la superficie antes de servir.

Tarta de requesón

Ingredientes:

- 1/2 kg. de requesón
- 1 cucharada de maicena
- 2 huevos batidos
- 1 cucharada de pasas
- 5 cucharadas de azúcar
- Un chorrito de ron
- Mantequilla

DIFICULTAD - Baja
PREPARACIÓN - 45 minutos
COCCIÓN - 30 minutos

- Elaboración

1 Poner a calentar el ron y añadir las pasas para que se remojen.

2 En un recipiente amplio ir mezclando el requesón, los huevos, al azúcar y la maicena.

3 Triturar con la batidora para que la mezcla sea homogénea. Untar un molde con la mantequilla de unos 18-20 cm. y precalentar el horno a 180º.

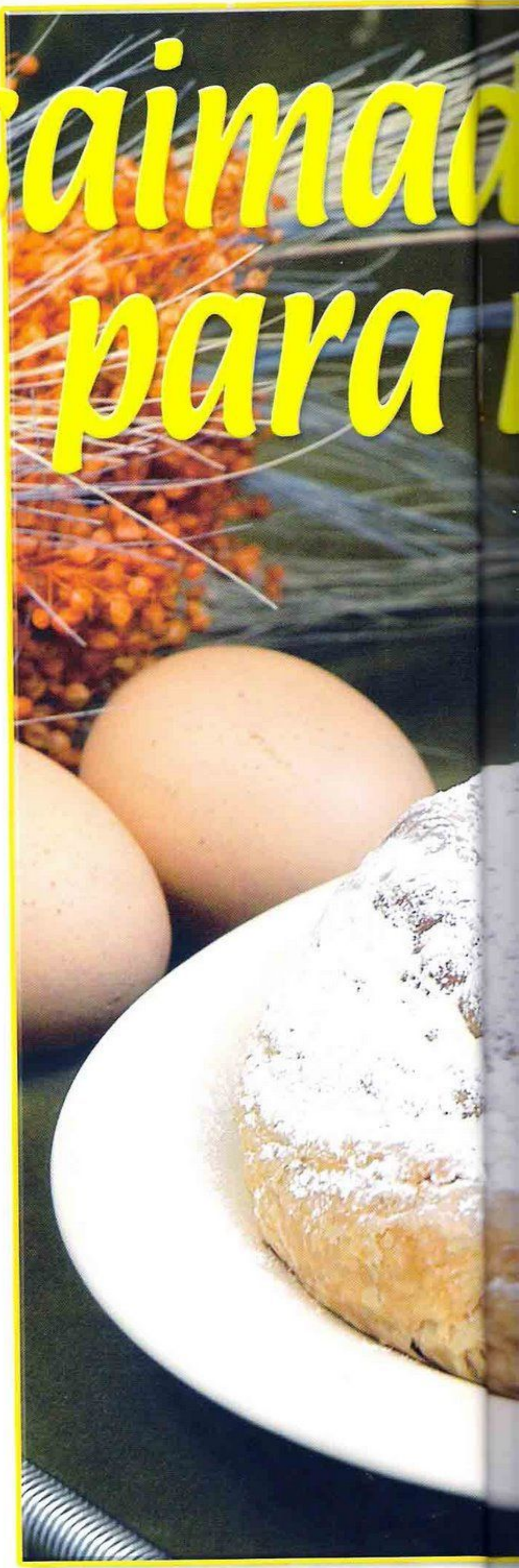
4 Poner la mezcla en el molde llevarlo al horno medio-fuerte 15 minutos.

5 Sacar y añadir las pasas bien escurridas del ron hundiéndolas un poco en la masa.

6 Volver a poner el molde en el horno durante otros 15 minutos o hasta que los bordes aparezcan dorados.

7 Una vez fría desmoldar en un plato grande de postre.

Ensaimadas para



Ingredientes:

- 200 gr. de mantequilla derretida
- Azúcar glas

Para la masa de levadura:

- 25 gr. de levadura de panadería
- 2 cucharadas de leche tibia
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de harina

Para la masa:

- 300 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 1/2 taza de leche fría

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 30 minutos

COCCIÓN
- 40 minutos

- Elaboración

1 Para la masa de levadura disolver en un recipiente la levadura con la leche y el azúcar. Agregar la harina y tapar. Dejar en un lugar templado durante 10 ó 15 minutos.

2 Para la masa colocar en un recipiente grande la harina tamizada, en el centro colocar el azúcar, los huevos y la masa de levadura.

3 Amasar con las manos a la vez que se va incorporando la leche tibia. Hasta formar un bollo tierno que no se pegue al recipiente.

4 Enharinar la mesa y amasar bien otra vez la masa, golpeándola sobre la mesa hasta que quede tierna y elástica. Tapar con un film transparente y dejar que suba la masa en un lugar templado. Derretir los 200 gr. de mantequilla y reservar.

5 Para hacer las ensaimadas tomar una porción de masa y estirar sobre la mesa de trabajo enharinada, debe quedar finita y con forma rectángular.

6 Untar con la mantequilla derretida aún tibia todo el rectángulo de masa y enrollar esté por el lado más largo, como si fuese un brazo gitano. Estos rollitos cortarlos de unos 18 cm. y enroscar formando una espiral.

7 Enmantequillar una placa de horno y acomodar las ensaimadas con bastante espacio entre ellas, para que luego al crecer no se peguen. Tapar y dejar que suba un poco la masa.

8 Llevar a horno caliente durante 5 minutos y luego bajar la temperatura a 180º hasta que estén doradas. Retirar y espolvorear con azúcar glas.

Ideas para merendar

Cachitos de frescura

Fruta al jenjibre

Ingredientes:

- 1 melón francés
- 1 racimo de uvas blancas
- 500 gr. de yogur
- 1 cucharada de jengibre confitado
- 150 gr. de fresas
- 1 racimo de uvas rojas
- 2 cucharadas de miel
- 1 ramita de menta

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 35 minutos

- Elaboración

1 Lavar las fresas y secarlas. Cortar por la mitad el melón y quitar las semillas.

2 Con la pulpa del melón después de sacada, hacer daditos. Lavar bien las uvas y desgranarlas.

3 Las fresas cortarlas en mitades. Ensartar en palillos de madera las fresas, los granos de uva y el melón a cuadraditos.

4 Para preparar la salsa de jengibre, mezclar en un cuenco el yogur, la miel, el jengibre y la menta picadita. Verter en una copa de postre, y servir con los pinchos de frutas alrededor.

Fruta al ron con crema

Ingredientes:

- 2 rodajas de piña en almíbar
- Zumo de limón
- 1/2 taza de papaya en daditos
- 1/4 de taza de licor de almendras
- 1 cucharadas de azucar glas
- 75 gr de almendras molidas
- 2 plátanos
- 3 kiwis
- 1 cucharadas de ron
- 1 taza de crema pastelera
- 1/2 cucharadita de vainillina
- 6 cerezas maceradas en licor

- Elaboración

1 Con la piña en rodajas hacer daditos y verter en una fuente con zumo de limón. Los plátanos pelarlos y hacerlos rodajas. Hacer lo mismo con los kiwis.

2 Colocar la fruta ya preparada y escurrida en una fuente grande, junto con la papaya añadir el ron y mezclar suavemente. Dejar que se macere durante al menos dos horas.

3 Colocar en copas individuales de postre, batir la crema junto con el azúcar glas y la vainillina, añadir luego el licor de almendras.

4 Seguir batiendo y cuando forme picos firmes verter sobre las copas.

5 Espolvorear suavemente las almendras molidas por encima. Decorar con las cerezas.

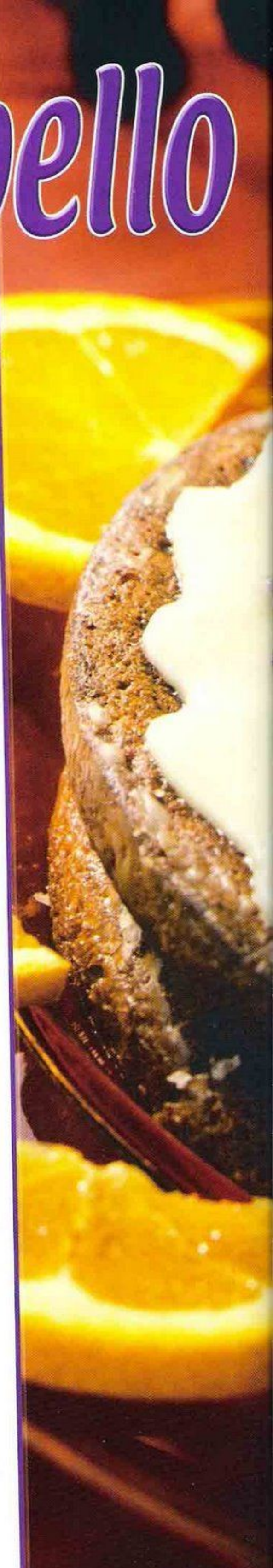
DIFICULTAD - Baja PREPARACIÓN - 35 minutos

Delicia de cabello de ángel

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 55 minutos

COCCIÓN
- 45 minutos



Ingredientes:

- 1 limón
- 80 gr. de harina
- 120 gr. de almendras en polvo
- 1 cucharadita de aceite
- 2 cucharadita de jengibre en polvo
- 150 gr. de azúcar
- 300 gr. de cabello de ángel
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/4 de taza de licor de almendras
- 4 huevos
- Sal

Para decorar:

- 1 naranja
- 4 gotas de esencia de almendra amarga
- 125 gr. de azúcar glas

- Elaboración

1 Precalentar el horno durante 6 minutos a 180º. Engrasar con el aceite un molde de pastel.

2 Lavar el limón con agua caliente. Secarlo, cortar la cáscara y exprimir el zumo de limón.

3 Rallar la pulpa de calabaza para obtener el cabello de ángel. Tamizar el harina con la levadura. Mezclar el licor de almendras con las especias.

4 Separar las claras de las yemas de huevo. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal.

5 Con la batidora, batir las yemas y el azúcar. Sin cesar de batir, unir el cabello de ángel, la ralladura del limón y el zumo.

6 Luego añadir el harina y las almendras. Incorporar las claras a punto de nieve.

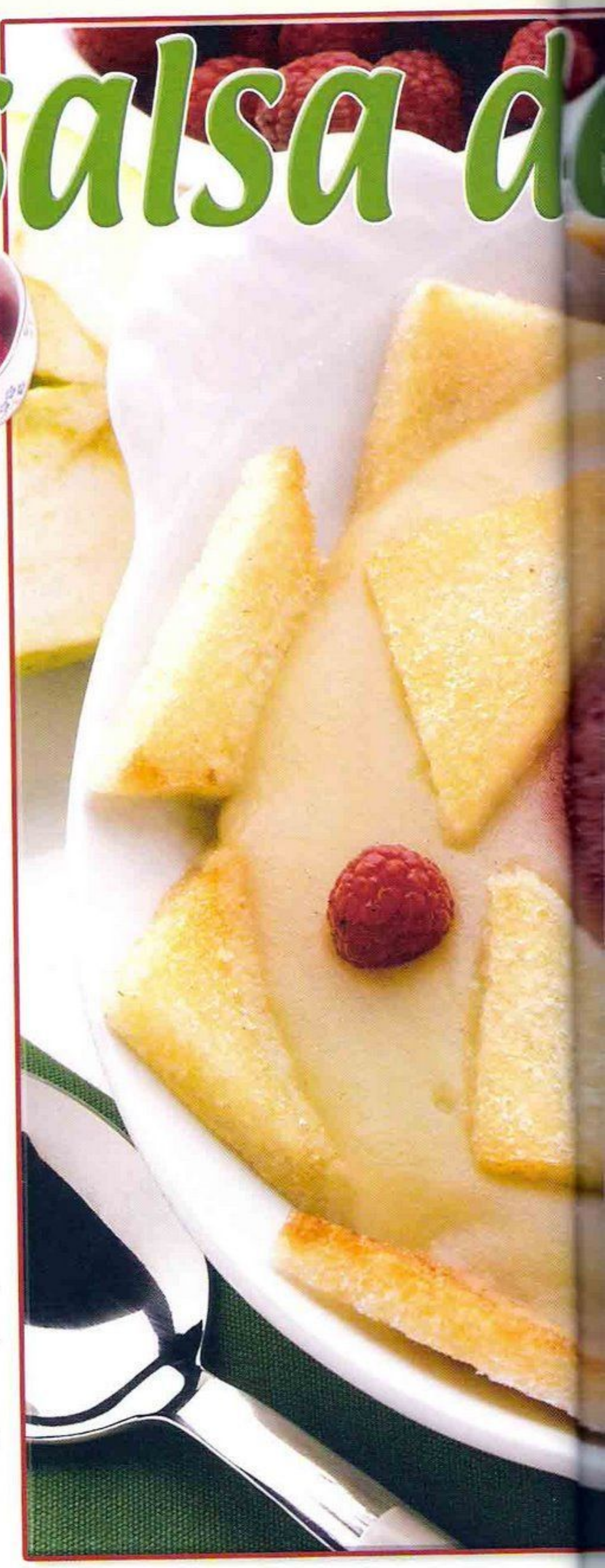
7 Echar la mezcla en el molde. Cocer durante 45 minutos a horno fuerte. Dejar enfriar antes de desmoldar.

8 Para el glaseado, exprimir la naranja y colar el zumo.

9 Echar el azúcar en un bol. Ahuecar, haciendo un volcán y verter el zumo de naranja y la esencia de almendras. Mezclar bien.

10 Cubrir con esto el pastel y dejar endurecer 2 horas en el frigorífico. Servir bien frío.

Crema d
salsa d



Ingredientes:

- 7 manzanas
- 12 rebanadas de pan de molde
- 40 gr. de mantequilla
- 200 gr. de frambuesas
- 2 cucharadas de azúcar glas
- La ralladura de un limón
- 1vaina de vainilla
- 1 dl. de vino blanco seco
- 2 cucharadas de mermelada de melocotón

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 25 minutos

COCCIÓN
- 30 minutos

- Elaboración

1 Pelar y corta a pedacitos las manzanas, ponerlas en una fuente y unir la ralladura del limón, la vainilla, el vino y una cucharada de azúcar.

2 Cocer a fuego lento y cuando las manzanas se hayan deshecho, unir la mermelada. Pasar por el chino.

3 Cortar en triángulos las rebanadas de pan de molde, deshacer la mantequilla y con un pincel untar 10 triángulos de un solo lado.

4 Disponer los triángulos untados sobre los bordes de una fuente refractaria.

5 Verter el puré de manzanas en la fuente, cubrir con los triángulos de pan restantes y untarlos por el lado externo.

6 Poner en el horno a 150º y dejar durante 1/2 hora aproximadamente. Dejar enfriar en el horno.

7 Preparar la salsa de frambuesas batiendo las frambuesas con el azúcar restante. Pasar por el chino.

8 Sacar del horno la crema de manzanas y verter en el centro la salsa de frambuesas.

de manzana con

Plátano frito

Ingredientes:
- 50 gr. de azúcar
- 1 pizca de nuez moscada rallada
- 2 pizcas de canela molida
- 1/2 cucharadita de vainilla en polvo
- 4 plátanos
- 50 gr. de mantequilla
- 5 cl. de ron blanco

Para decorar:
- Coco rallado

Para acompañar:
- Helado de vainilla

- Elaboración

1 Mezclar el azúcar con la nuez moscada, la canela y la vainilla.

2 Pelar los plátanos y eliminar los filamentos.

3 En una sartén de teflón darles una vuelta con mantequilla, 3 minutos por cada lado.

4 Espolvorearlos de azúcar y especias. Caramelizarlos, 1 minuto por cada lado, a fuego vivo. Rociarlos de ron y flambearlos, dejar entibiar.

5 Colocar los plátanos sobre los platos de postre, rociándolos de salsa y después espolvorearlos con un poco de coco.

Helado de vainilla

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 30 minutos

COCCIÓN
- 10 minutos

Ingredientes:
- 1/2 l. de leche
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 sobre de preparado de flan
- 1 cucharadita de vainillina

- Elaboración

1 Poner a hervir 1/4 l. de leche con una cucharada de azúcar y un poco de vainillina durante 5 minutos.

2 Batir en un bol las yemas con el resto de la vainillina y con dos cucharadas de azúcar hasta que adquieran un color blanquecino. Añadir el preparado de flan y batir con las varillas.

3 Muy poco a poco, echar la leche en hilo fino cuando aún esté hirviendo, batiendo bien. Poner en el fogón en una cazuela a fuego muy lento, hasta que engorde la crema.

4 Dejar enfriar y mientras montar las claras a punto de nieve. Añadir muy suavemente a la mezcla anterior cuidando que no se bajen las claras mucho. Verter en la heladera y dejarlo duante 4 horas como mínimo.

con tres especias

Consejos de repostería

FLAMBEAR O FLAMEAR:

- Para realizar esta práctica de repostería tendremos que tener sumo cuidado. Se realiza con brandys, coñacs o licor de alta graduación. Al prenderlo deberemos guardar la suficiente distancia de seguridad para no quemarnos. Es mejor que el licor esté caliente.

HELADERA O SORBETERA:

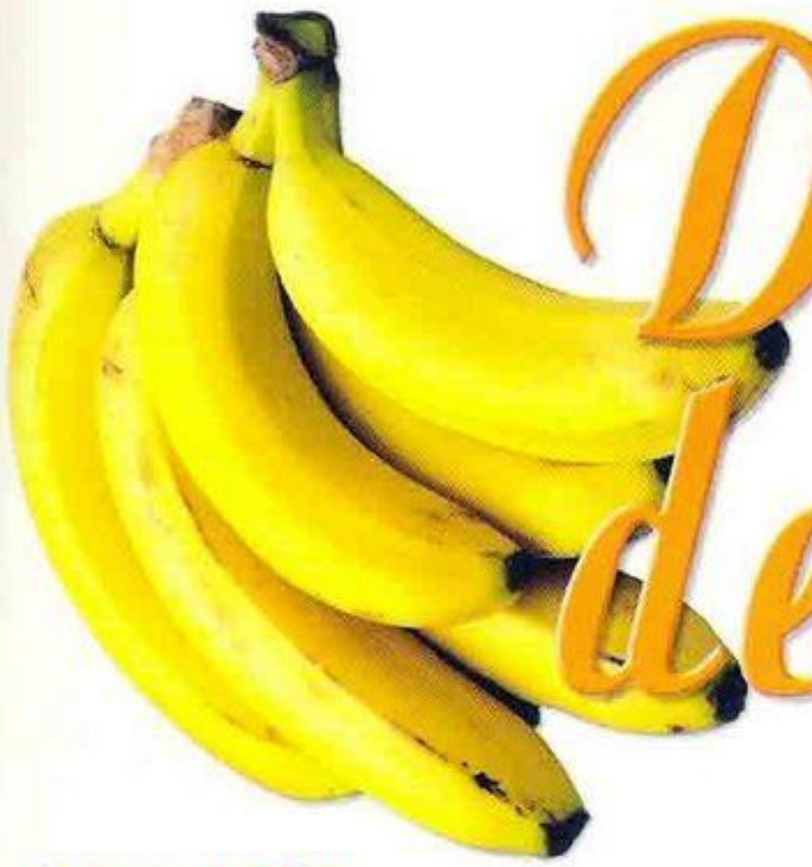
- Este aparato eléctrico se puede utilizar metido en el congelador, siempre que tengamos una enchufe cerca. Si no es así, el recipiente de la heladera será el que utilicemos para contener el helado y sacaremos cada cierto tiempo para que no se hagan cristales, acoplándolo a las aspas y poniéndolo en funcionamiento.

HELADOS:

- Para presentar el helado debemos sacarlo del congelador media hora antes de su consumición, sobre todo si lo que queremos son hacer bolas. Conviene acordarse de enfriar las copas o envases donde se vaya a presentar el helado.

CONSERVACIÓN DE LA FRUTA:

- Es muy importante sobre todo cuando estamos preparándola para una presentación en las que van varios tipos de ella. Lo mejor es tener zumo de limón a mano. Sumergiéndola en él o pulverizando por encima conseguiremos que no se oxide durante la preparación del postre.



Diccionario de repostería

ABRILLANTAR

Dar brillo a pasteles con jalea, gelatina, mantequilla, o pintar con huevo.

ALMÍBAR

Líquido espeso y dulce que se consigue con la mezcla de agua y azúcar.

BATIR

Los ingredientes de una receta puede ser sólidos y líquidos, y la mejor manera de integrarlos es moverlos con fuerza ayudados por un tenedor, unas varillas o una batidora.

CARAMELIZAR

Forrar la base y las paredes del molde con caramelo.

CRÉMOR TÁRTARO

Aditivo de sabor ácido que se encuentra en las uvas.

CHANTILLY

Se dice a la nata montada y mezclada con azúcar.

COPETES

También llamados estrellas por la forma de la boquilla, que se emplea en la manga. Se consigue con nata montada, cremas compactas o glasa.

COULIS

Es un puré de frutos, casi siempre rojos. Suelen llevar licor del mismo sabor que la fruta. Los coulis se agregan al final de los postres, para naparlos o decorarlos.

DESMOLDAR

El hecho de sacar un pastel o bizcocho del molde si se facilita antes de cocerlo, el molde ha sido engrasado y/o espolvoreado con harina y azúcar.

EMPAPAR

Humedecer con un pincel, una preparación con almíbar, licor o leche, bizcochos, bases de tartas, etc.

ENCELLA

Molde de paredes agujereadas para escurrir el queso blanco.

ENCURTIR

Macerar y conservar en vinagre algunas frutas.

ENREJILLAR

Utilizar tiras de masa para decorar un pastel o una tarta.

ESENCIAS

Se venden en frasquitos y son muy concentrados (vainilla, limón...)

GLASEAR

Dar un aspecto brillante a pasteles y tartas a base de azúcar.

MAZAPAN

Pasta de almendra y azúcar. Cocida al horno y en forma de figuritas es un dulce típico navideño.

MENTA

Planta herbácea que se puede tener en el jardín o en una maceta. Se suelen utilizar las hojas para adornar los postres. Si se ingieren al final de la comida, ayudarán a la digestión.

MOUSSE

Postre con consistencia espumosa y muy ligero al paladar. Puede llevar huevos o gelatina, ingredientes que le dan estabilidad en su conservación.

NAPAR

Cubrir una masa o pastel con una masa o crema.

PELLIZCO

Lo que cabe entre el pulgar y el índice de un producto triturado. También se utiliza como medida la punta del cuchillo.

PRALINÉ

Mezcla de caramelo con almendras y avellanas. Sirve para aromatizar souflés o hacer bombones.

TIMBAL

Masa de harina y mantequilla en forma de cubilete, para rellenar de frutas y/o cremas. Podemos adquirirla en supermercados ya hecha con el nombre de masa quebrada.

TULIPA

Cesta de masa conseguida normalmente a partir de la masa base de las lenguas de gato. Utilizadas para rellenar helado o cremas.